Моя кулинарная библиотечка

Пицца, паста и другие блюда Италии

Пиццы – с. 3

Суп по-генуэзски – с. 69

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

В этой книге вы найдете замечательные рецепты пиццы, пасты и других итальянских блюд.

- Пицца, паста и другие блюда Италии
  - Пицца «Маргарита»
  - Пицца с ветчиной и грибами
  - Пицца с разными сортами сыра
  - Картофельная пицца с грибами
  - Пицца «Неаполь»
  - Пицца с ананасом и горгонзолой
  - Пицца «Каприччо»
  - Пицца с салями и белым соусом
  - Пицца с копченой корейкой
  - Пицца с кабачками
  - Пицца с помидорами и сыром
  - Пицца с грибами и морепродуктами
  - Пицца с креветками
  - Пицца с устрицами
  - Пицца с морепродуктами «Морское изобилие»
  - Пицца с помидорами и шампиньонами
  - Пицца с яблоками
  - Пасхальная пицца
  - Фруктовая пицца
  - Тропическая пицца
  - Пицца с копченой колбасой
  - Пицца с оливками и зеленью
  - Пицца с грибами
  - Пицца с мидиями
  - Пицца с рыбой
  - Пенне с ореховым соусом
  - Спагетти по-весеннему
  - Спагетти с курицей и ананасами
  - Спагетти с беконом и сыром
  - Спагетти по-итальянски
  - Спагетти с соусом из баклажана
  - Спагетти с грибным соусом
  - Спагетти под соусом с грибами и цукини
  - Спагетти с анчоусами
  - Спагетти с творогом и орехами
  - Спагетти с шампиньонами
  - КаННеллони «Морское»

- КаннеЛлони с начинкой из брынзы
- Спагетти с морепродуктами
- Спагетти с кедровыми орешками под соусом
- Фузилли с травами и йогуртом
- Спагетти с цукини и черри
- Спагетти с тигровыми креветками
- Фетучини с грибами и зеленым горошком
- Овощное каннеллони
- Спагетти под грушевым соусом
- Тальятелле с рыбой
- Тальятелле с куриной грудкой
- Тальятелле с помидорами
- Тальятелле с каперсами и тунцом
- Запеканка с бантиками
- Запеканка из спагетти с грибами
- Макароны под сырным соусом
- Макароны с мясным рагу
- Ракушки
- Спагетти с грудинкой в водке
- Ригатони с творогом
- Макароны с копченой колбасой
- Макароны, запеченные с яйцами
- Разноцветные спиральки из фриттаты
- Тортеллини с ветчиной
- Лазанья с помидорами
- Фокачча
- Ушки с брокколи
- Тальолини с креветками и шпинатом
- Салат из белокочанной капусты с яблоками и сельдереем
- Равиоли с лимоном
- Фарфалле с пармезаном и орегано
- Фетучини с лососем в соусе из сыра с голубой плесенью
- Лапша со свежим шпинатом
- Венецианский салат
- Салат из мяса и ветчины
- Шампиньоны по-итальянски
- Флорентийский омлет
- Салат с тунцом
- Римский салат с сельдью
- Салат из креветок
- Лосось, запеченный под сырной шапкой
- Цветные «гнезда» с соусом из морепродуктов

- Итальянский салат с креветками
- Салат «Амалфи»
- Хлебный салат
- Салат из фенхеля и апельсинов
- Салат из моцареллы, помидоров и базилика
- Овощной салат по-итальянски
- Миланский салат с копченой рыбой
- Картофельный салат с фасолью
- Салат с помидорами и моцареллой
- Салат из баклажанов
- Салат из фасоли с брезаолой и пекорино
- Мидии с луковым соусом
- Минестра – суп в горшке
- Аквакотта
- Сельдерейный суп из Абруцци
- Суп-пюре из шампиньонов
- Овощной весенний суп «Ломбардия»
- Флорентийский суп
- Вкусный острый суп для вегетарианцев
- Тыквенный суп
- Суп перловый с фасолью
- Пассателли в бульоне
- Суп-пюре из тыквы
- Суп из артишоков с яйцом
- Итальянский суп с гренками
- Тосканский суп
- Суп галлийский
- Минестроне – овощной суп
- Тефтели в бульоне
- Суп по-генуэзски
- Грибной суп
- Суп хлебный
- Томатный суп-пюре
- Консоме с цыпленком и макаронами
- Деликатесный суп
- Суп из креветок
- Сальса
- Песто
- Тушеные кальмары
- Тушенные с зеленью помидоры
- Креветки, мидии, кальмары в белом вине
- Ризотто с курицей
- Равиоли с шампиньонами
- Тортеллини, фаршированные грибами

- ○ Печеные баклажаны с чесноком
- ○ Карпаччо
- ○ Боллито мисто
- ○ Картофельные ньокки
- ○ Яичная запеканка со спаржей
- ○ Мидии в чесночном масле
- ○ Баклажаны по-пармски
- ○ Фаршированные цукини
- ○ Белая фасоль по-флорентийски
- ○ Фасоль с ветчиной в пикантном соусе
- ○ Помидоры по-милански
- ○ Кабачки по-итальянски
- ○ Холодное овощное ассорти плато
- ○ Котлеты отбивные с фасолью
- ○ Итальянские колбаски с медом и коньяком
- ○ Коттбулар (мясные фрикадельки)
- ○ Мясо по-кордольски
- ○ Сладкое мясо во фритюре
- ○ Говяжья вырезка с фисташками
- ○ Баранина фаршированная
- ○ Говядина, нашпигованная чесноком
- ○ Телятина по-милански
- ○ Телячий шницель по-тоскански
- ○ Рулет из телятины с грушами
- ○ Жаркое с лимонным соусом
- ○ Жаркое в кисло-сладком соусе
- ○ Жареная говядина с ветчиной
- ○ Индейка с ветчиной
- ○ Курица а-ля Нерон
- ○ Утка с апельсинами
- ○ Утка с маслинами
- ○ Утка с каштанами
- ○ Утка с грибами
- ○ Цыплята в жаровне
- ○ Зельтен
- ○ Неаполитанский торт
- ○ Сырный десерт «Тирамису»
- ○ Рисовый десерт с яблоками
- ○ Фрукты в вине
- ○ Тирамису
- ○ Бисквитный пудинг
- ○ Яблочный штрудель
- ○ Шоколадный бисквит с яблоками
- ○ Рисовый пирог

- ○ Кексы с ликером
- ○ Нежное кольцо с бананами и белым шоколадом
- ○ Скьячатта с виноградом
- ○ Канноли
- ○ Ореховое пирожное
- ○ Печенье с грецкими орехами
- ○ Кассата
- ○ Булочки со сливками
- ○ Пирожки из заварного теста с сырным кремом
- ○ Коврижка с гвоздикой
- ○ Кофейно-ореховый торт
- ○ Шоколадный торт с миндалем
- ○ Ореховые улитки
- ○ Миндальные кольца
- ○ Слоеный пирог с белым кремом
- ○ Слоеные коржики с кремом из рокфора
- ○ Ромовый пирог с апельсиновой начинкой
- ○ Торт с тропическими фруктами
- ○ Пирог с персиками
- ○ Творожный торт с клубникой
- ○ Каштаны в пламени
- ○ Фрукты в карамели
- ○ Пирог с фруктово-миндальной начинкой
- ○ Апельсины по-сицилийски
- ○ Пончики с шоколадом
- ○ Чернослив в красном вине
- ○ Карамельный пирог
- ○ Груши в бароло
- ○ Сицилийская кассата

Пицца, паста и другие блюда Италии

Пицца «Маргарита»

300 г муки, 25 г свежих дрожжей, 250 мл молока, 1 – 2 яйца, 200 – 300 г очищенных помидоров, 50 г сыра моцарелла, 30 мл оливкового масла, 50 г лука, 30 г орегано, 30 г базилика, соль

Дрожжи развести в теплом молоке, добавить яйца, посолить, перемешать и, добавив муку, замесить тесто, чтобы отставало от рук. Тесто поставить на 1 – 2 ч в теплое место, затем вымесить еще раз. Из половины теста сделать лепешку для пиццы, положить на нее мелко нарезанные помидоры, лук (его можно нарезать кольцами) и кусочки сыра. Вторую половину теста использовать для второй пиццы, или ее можно заморозить и использовать в другой раз (например, когда неожиданно пришли гости). Пиццу выпекать в духовке 20 мин., посыпав сверху орегано и сбрызнув маслом. Перед подачей на стол посыпать зеленью базилика.

Пицца с ветчиной и грибами

Для теста: *500 г муки, 1/2 пачки сухих дрожжей (5 – 6 г), 1 яйцо, 4 ст. л. сухого молока, 250 мл воды*

Для начинки: *300 г очищенных помидоров, 300 г ветчины (можно взять колбасу или сосиски), 300 г шампиньонов (можно взять другие грибы), 50 г сыра, 1 зубчик чеснока, 200 мл сухого белого вина, соль по вкусу*

Замесить тесто, посыпать мукой, накрыть полотенцем и поставить в теплое место на 30 мин. Грибы нарезать, выложить на сковороду, добавить измельченный чеснок, соль, вино и тушить 15 – 20 мин. На противень выложить тесто, затем нарезанные помидоры, грибы, кусочки ветчины, тертый сыр и выпекать.

Пицца с разными сортами сыра

300 г теста для пиццы, по 30 г сыра разных сортов (пармезан, камамбер, маасдам), 20 – 25 оливок без косточек, 200 г консервированной кукурузы, 50 г помидоров, 1 – 2 сваренных вкрутую яйца, 30 мл оливкового масла, зелень тимьяна

Сыр натереть на терке, перемешать. Тесто выложить на противень, смазанный маслом, сверху положить оливки, кукурузу, очищенные и нарезанные помидоры, яйца, сыр и выпекать в духовке 20 – 30 мин. Перед подачей на стол посыпать зеленью.

Картофельная пицца с грибами

400 – 500 г картофеля, 100 – 150 г муки, 150 г моцареллы или другого мягкого сыра, 100 г помидоров (свежих или консервированных), 100 г консервированных белых грибов, 1 яйцо, 30 мл оливкового масла, зелень петрушки, базилика, соль, перец по вкусу

Картофель отварить в кожуре, остудить, очистить и размять. В пюре добавить яйцо, муку, соль и перец, тщательно перемешать. Картофельную массу выложить на противень, смазанный маслом, положить на нее очищенные от кожицы и нарезанные помидоры и сыр, немного посолить. Сверху положить тонко нарезанные грибы, зелень и выпекать около 30 мин. в духовке при температуре 200˚С. Перед подачей на стол слегка остудить.

Пицца «Неаполь»

Основа для пиццы диаметром 25 – 30 см: *2 ст. л. оливкового масла, 5 помидоров, 2 зубчика чеснока, 120 г сыра моцарелла, 50 г анчоусов, 1 ст. л. орегано, 2 ст. л. пармезана, черный перец*

Духовку нагреть до 220°С. Смазать 1 ст. л. масла основу для пиццы. Помидоры облить кипятком, затем ненадолго опустить их в холодную воду. Снять с помидоров кожицу. Крупно их нарезать и выложить на основу для пиццы, посыпать нарубленным чесноком. Моцареллу натереть на мелкой терке, смешать с мелко нарезанными анчоусами и посыпать сверху. Посыпать нарезанным орегано и натертым на мелкой терке пармезаном. Сверху налить немного оливкового масла и посыпать черным перцем. Запекать в течение 15 – 20 мин., пока у пиццы не появится золотистая корочка.

Пицца с ананасом и горгонзолой

200 г теста, 80 г соуса для пиццы, 80 г сыра моцарелла, 100 г ананасов, 50 г панировочных сухарей, 50 г сыра горгонзола

Тесту нужно придать круглую форму диаметром около 30 см. Полученную основу смазать соусом для пиццы. Поверх соуса нужно выложить мелко нарезанный сыр моцарелла. Ананас нарезать небольшими кубиками и выложить его на сыр. Сыр горгонзола измельчить и положить на пиццу. Сверху посыпать сухарями. Поставить пиццу в духовку и запекать в течение 10 мин.

Пицца «Каприччо»

Для теста: *250 г муки, 6 г дрожжей, 100 мл воды*

Для начинки: *50 – 70 г томатной пасты, 15 – 20 маслин без косточек, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 50 г ветчины, 30 г сыра, 1 головка репчатого лука, зелень петрушки, перец по вкусу*

Приготовить тесто, сделать лепешку, смазать ее томатной пастой и поставить на 5 мин. в горячую духовку. Затем положить на лепешку мелко нарезанные яйцо, лук, ветчину, маслины, сверху посыпать тертым сыром и выпекать 15 – 20 мин. На стол подавать горячей, посыпав зеленью и свежемолотым перцем.

Пицца с салями и белым соусом

300 г теста для пиццы, 100 г салями, 100 г помидоров, 100 г кольраби, 50 г сыра, 30 мл растительного масла, 1/2 ст. л. муки, 200 мл мясного бульона, 1 ч. л. горчицы, зелень петрушки, сахар, соль, белый перец по вкусу

Муку поджарить на масле до светло-желтого цвета, развести бульоном и варить 10 мин., помешивая. Затем добавить горчицу, молотый перец, сахар, соль и довести до кипения. Выложить на смазанную маслом сковороду тесто слоем в 1 см, сверху положить мелко нарезанную салями, помидоры, натертую на терке кольраби, посыпать тертым сыром, залить соусом и выпекать 20 – 30 мин. Перед подачей на стол посыпать зеленью и молотым белым перцем.

Пицца с копченой корейкой

300 г теста для пиццы, 100 г копченой корейки, 100 г помидоров, 1 головка репчатого лука, 1 морковь, 30 мл оливкового масла, 50 г сыра, зелень петрушки, тимьяна, перец по вкусу

Корейку мелко нарезать, обжарить вместе с луком и морковью. Выложить тесто на противень, смазанный маслом, сверху положить корейку, очищенные и нарезанные помидоры, сыр. Выпекать около 30 мин. при 200°С. Перед подачей на стол посыпать зеленью и перцем.

Пицца с кабачками

300 г теста для пиццы, 200 г кабачков, 200 г помидоров, 100 г репчатого лука, 100 г сладкого перца, 30 мл оливкового или другого растительного масла, 1 зубчик чеснока, зелень тимьяна, перец по вкусу

Помидоры надрезать, обварить кипятком, обдать холодной водой и очистить от кожицы. Кабачки очистить и нарезать дольками. Сладкий перец очистить и тоже измельчить. Очищенный лук нарезать кольцами, обжарить на оливковом масле до прозрачности, добавить измельченный чеснок, кабачки и слегка обжарить. Тесто выложить на противень, сверху выложить помидоры, кабачки с чесноком и луком и выпекать 20 – 30 мин. При подаче на стол посыпать перцем и зеленью.

Пицца с помидорами и сыром

300 г теста для пиццы, 100 г сыра пармезан, 50 г репчатого лука, 150 г помидоров (свежих или маринованных), 1 зубчик чеснока, 30 г майонеза, 30 мл растительного масла

Разморозить или лучше приготовить свежее тесто, выложить на аккуратно смазанный растительным маслом противень. Помидоры вымыть, опустить в кипяток и аккуратно удалить с них кожицу, затем помидоры мелко нарезать. Лук очистить, вымыть и измельчить. Сыр натереть на мелкой терке. Лепешку смазать маслом, выложить на нее слой измельченных помидоров, лук, засыпать все сыром и добавить майонез. Выпекать пиццу в течение 20 мин. в духовке, затем вынуть, посыпать очищенным и измельченным чесноком и снова поставить в духовку на 5 мин.

Пицца с грибами и морепродуктами

Для теста: *100 мл молока, 100 мл воды, 250 г муки, 15 – 20 г свежих дрожжей*

Для начинки: *30 г майонеза, 1 – 2 сладких перца, 50 г сыра пармезан, 50 г устриц, 70 г креветок, 60 г шампиньонов, 100 г маслин*

Замесить густое тесто. Затем добавить немного муки, вымесить и поставить на 1 ч. Выложить тесто на противень, сверху слоями положить нарезанный перец, измельченные креветки, шампиньоны и устрицы, а также пополам разрезанные маслины, тертый сыр. Сверху добавить майонез. Поставить пиццу в духовку и выпекать до готовности.

Пицца с креветками

300 г теста для пиццы, 20 крупных креветок, 2 зубчика чеснока, 30 мл оливкового масла, 200 г помидоров (свежих или консервированных), 50 г тертого пармезана, по 1 ч. л. зелени розмарина, тимьяна

Креветки вымыть, очистить от панцирей. Чеснок нарезать тонкими ломтиками, добавить к креветкам и обжарить на масле в течение 5 мин. Помидоры, очистив от кожицы, нарезать мелкими кубиками. Тесто для пиццы выложить на смазанный маслом противень, сверху положить креветки, помидоры, посыпать тертым сыром, зеленью. Выпекать пиццу 20 – 30 мин.

Пицца с устрицами

300 г теста для пиццы, 150 г устриц, 1 – 2 сладких перца, 100 г сыра, 50 г маслин, 2 ст. л. растительного масла, зелень петрушки, перец по вкусу

Устрицы отварить и мелко нарезать. Сыр натереть на терке. Мелко нарезать очищенный сладкий перец. Выложить тесто на смазанную маслом сковороду, сверху положить устрицы, перец, нарезанные маслины, посыпать тертым сыром и выпекать в духовке 20 – 30 мин. Перед подачей на стол украсить зеленью и молотым перцем.

Пицца с морепродуктами «Морское изобилие»

300 г теста для пиццы, 200 г морепродуктов (мидий, кальмаров, осьминогов), 50 г консервированной стручковой фасоли, 1 авокадо, 100 г помидоров, 30 мл растительного масла, 30 мл соевого соуса, зелень петрушки

Отваренные и очищенные морепродукты нарезать. Авокадо очистить от кожуры, вынуть косточку и нарезать. Тесто выложить на смазанную маслом сковороду, сверху положить морепродукты, авокадо, очищенные и нарезанные помидоры, фасоль, полить соевым соусом и выпекать в горячей духовке 30 мин. Перед подачей на стол посыпать зеленью.

Пицца с помидорами и шампиньонами

300 г теста для пиццы, 2 помидора, 150 г свежих шампиньонов, 70 г сыра пармезан, 30 мл оливкового масла, зелень петрушки, перец по вкусу

Предварительно очищенные помидоры нарезать тонкими кружочками. Тонко нарезать грибы. Тесто выложить на противень, смазанный маслом, сверху положить помидоры, грибы, тертый сыр и выпекать в духовке 20 – 30 мин. Перед подачей на стол посыпать зеленью и перцем.

Пицца с яблоками

Для теста: *200 г муки, 2 ст. л. растительного масла, 100 мл теплого молока, 15 г дрожжей*

Для начинки: *300 г яблок (свежих или консервированных), цедра 1 лимона, 200 г клубники, 60 г шоколада, 30 г тонко нарезанного миндаля*

Яблоки очистить, нарезать тонкими ломтиками, смешать с цедрой лимона и клубникой (крупные ягоды можно разрезать). Замесить тесто и оставить его на 1 ч для подъема. Затем обмять, и можно через 10 – 15 мин. готовить. Выложить тесто на смазанный маслом противень, сделать небольшой бортик, выложить клубнично-яблочную начинку и выпекать 20 – 30 мин. в горячей духовке. Готовую пиццу посыпать тертым шоколадом и миндалем. Есть можно горячей и холодной.

Пасхальная пицца

Для теста: *400 г муки, 250 г творога, 2 яйца, 50 мл растительного масла, 100 г сахара, 3 ч. л. разрыхлителя, соль*

Для начинки: *200 г клюквы (можно взять вишню без косточек из варенья), 200 г сметаны, 3 яйца, 100 г сахара*

В глубоком блюде смешать творог, яйца, сахар, соль и растительное масло. Добавить просеянную муку и разрыхлитель. Вымесить тесто (лучше с помощью комбайна). Клюкву перебрать, вымыть, обсушить. Сметану взбить вместе с яйцами и сахарным песком. Тесто выложить на смазанный маслом противень (по краям сделать небольшие бортики). Выложить на тесто начинку и залить яично-сметанной смесью. Выпекать пиццу в духовке 40 – 50 мин. Разрезать охлажденной.

Фруктовая пицца

350 г муки, 200 мл воды, 15 – 20 г дрожжей, 50 г маргарина, 2 ст. л. растительного масла, 150 г вишни без косточек, 150 г бананов, взбитые сливки, по 1 ч. л. соли и сахара

Смешать муку, дрожжи, соль, сахар, маргарин и воду. Замесить тесто, пока оно не станет отставать от рук и посуды. Оставить в теплом месте на 30 мин. Бананы очистить, нарезать тонкими ломтиками, аккуратно смешать с вишней. Зимой можно использовать варенье из вишни с бананами (кстати, очень вкусное варенье, рекомендуем сварить – не пожалеете). Тесто снова вымесить, выложить на противень, смазанный маслом, сверху положить начинку и выпекать пиццу до готовности. Подавать со взбитыми сливками.

Тропическая пицца

300 г теста для пиццы, 1 авокадо, 1 манго, 50 г ломтиков ананаса (можно консервированных), 30 г сыра (лучше пармезан), сок 1/2 лимона, 20 – 30 мл коньяка, 2 ст. л. растительного масла

Очистить авокадо и манго, вынуть косточки, нарезать продолговатыми ломтиками. Кусочки авокадо полить соком лимона, иначе они потемнеют. Ананас нарезать кусочками, смешать с коньяком, авокадо и манго. Тесто выложить на противень, смазанный маслом, сверху положить фрукты, посыпать тертым сыром. Запекать в духовке 20 – 30 мин.

Пицца с копченой колбасой

Для теста: *200 г муки, 20 г дрожжей, 150 мл молока, 50 г сливочного масла, 1 яйцо, соль*

Для начинки: *4 помидора, 200 г копченой колбасы, 100 г сыра, 3 луковицы, 2 яйца, 4 ст. л. оливкового масла, 1 пучок зелени петрушки, 50 мл густых сливок, черный молотый перец, соль*

Для смазывания формы: *растительное масло*

Тесто: растворить дрожжи в 3 ст. л. молока, когда смесь начнет пениться, ввести взбитое со сливочным маслом яйцо, всыпать смешанную с солью муку, влить оставшееся молоко, тщательно вымесить, положить в глубокую кастрюлю и оставить в теплом месте на 30 мин. для подъема. **Начинка:** лук очистить, ополоснуть холодной водой, нарезать кубиками, обжарить на сковороде в 1 ст. л. разогретого оливкового масла до золотистого цвета, слегка остудить и смешать с яйцами, взбитыми вместе со сливками, солью и перцем; помидоры вымыть, бланшировать 1 мин. в кипятке, снять кожицу, вырезать плодоножки и нарезать кружками; сыр натереть на крупной терке; зелень петрушки перебрать, вымыть, стряхнуть остатки воды и нашинковать; с копченой колбасы снять оболочку и нарезать тонкими кружками. Подошедшее тесто обмять, раскатать на подпыленном мукой столе в круглую лепешку толщиной 1 см и аккуратно перенести на смазанный маслом противень. Разложить на тесто кружки помидоров, оставляя свободными от начинки края шириной 1 см, посолить и поперчить. Сверху выложить кружки колбасы. Покрыть начинку луково-сливочной смесью, посыпать сверху тертым сыром и зеленью. Полить пиццу оставшимся оливковым маслом. Поставить противень в предварительно разогретую до 200°С духовку и выпекать 20 мин. Готовую пиццу переложить на сервировочное блюдо.

Пицца с оливками и зеленью

Для теста: *120 г муки, 10 г дрожжей, 75 мл молока, 2 ст. л. оливкового масла, 1 яйцо, 1 ч. ложка сахара, соль*

Для начинки: *5 помидоров, 1 банка консервированных оливок без косточек, 150 г сыра, 1 луковица, 4 ст. л. оливкового масла, 1 пучок зелени петрушки, черный молотый перец, соль*

Для смазывания формы: *растительное масло*

Тесто: приготовить так же, как и в предыдущем рецепте, положить в глубокую кастрюлю и оставить в теплом месте на 20 мин. для подъема. **Начинка:** лук очистить, ополоснуть холодной водой, нарезать полукольцами и обжарить на сковороде в 1 ст. л. разогретого оливкового масла до золотистого цвета; помидоры вымыть, бланшировать 1 мин. в кипятке, снять кожицу, вырезать плодоножки и нарезать кружками; сыр натереть на крупной терке; зелень петрушки перебрать, вымыть, стряхнуть остатки воды и нашинковать; с консервированных оливок слить жидкость и нарезать их кольцами. Подошедшее тесто обмять, раскатать на подпыленном мукой столе в круглую лепешку толщиной 1 см и аккуратно перенести на смазанный маслом противень. Разложить на тесто кружки помидоров, оставляя свободными от начинки края шириной 1 см, посолить и поперчить. Сверху выложить оливки и жареный лук. Посыпать начинку тертым сыром и зеленью. Полить пиццу оставшимся оливковым маслом. Поставить противень в предварительно разогретую до 200°С духовку и выпекать 20 мин. Готовую пиццу переложить на сервировочное блюдо.

Пицца с грибами

Для теста: *150 г муки, 10 г дрожжей, 100 мл молока, 2 ст. л. оливкового масла, 1 яйцо, 1 ч. л. сахара, соль*

Для начинки: *6 помидоров, 100 г сыра, 1 луковица, 200 г шампиньонов, 4 ст. л. оливкового масла, зелень петрушки, черный молотый перец, соль*

Для смазывания формы: *растительное масло*

Тесто: дрожжи растереть с сахаром и растворить в 2 ст. л. теплого молока, через 5 мин., когда смесь начнет пениться, добавить яйцо, соль, оливковое масло, муку и оставшееся молоко, тщательно вымесить, положить в глубокую кастрюлю и оставить в теплом месте на 20 мин. для подъема. **Начинка:** лук очистить, ополоснуть холодной водой, нарезать кольцами и обжарить на сковороде в 1 ст. л. разогретого оливкового масла до золотистого цвета; помидоры вымыть, бланшировать 1 мин. в кипятке, снять кожицу, вырезать плодоножки и нарезать кружками; сыр натереть на крупной терке; зелень перебрать, вымыть, стряхнуть остатки воды и нашинковать; шампиньоны очистить, вымыть и нарезать ломтиками. Подошедшее тесто обмять, раскатать на подпыленном мукой столе в круглую лепешку толщиной 1 см и аккуратно перенести на смазанный маслом противень. Разложить на тесто грибы, оставляя свободными от начинки края шириной 1 см, посолить и поперчить. На грибы разложить кружки помидоров, также посолить и поперчить. Посыпать начинку тертым сыром и зеленью. Сверху выложить жареный лук и полить оставшимся оливковым маслом. Поставить противень в предварительно разогретую до 200°С духовку и выпекать 20 мин. Готовую пиццу переложить на разделочную доску.

Пицца с мидиями

Для теста: *200 г муки, 10 г дрожжей, 100 мл кефира, 1 ст. л. оливкового масла, 1 яйцо, соль*

Для начинки: *10 консервированных помидоров черри, 150 г очищенных вареных мидий, 100 г сыра, 1 луковица, 10 консервированных маслин без косточек, 1 ст. л. оливкового масла, зелень укропа, черный молотый перец, соль*

Для смазывания формы: *растительное масло*

Тесто: дрожжи смешать с кефиром, добавить яйцо, соль, оливковое масло и муку, тщательно вымесить, положить в глубокую кастрюлю и оставить на 30 мин. для набухания клейковины. **Начинка:** лук очистить, ополоснуть холодной водой, нарезать кольцами; каждый помидор разрезать на 2 половинки вдоль; каждую маслину разрезать на 2 части вдоль; сыр нарезать тонкими длинными полосками; зелень укропа перебрать, вымыть, стряхнуть остатки воды и нашинковать. Тесто раскатать на подпыленном мукой столе в круглую лепешку толщиной 0,5 см, смазать половиной оливкового масла и перенести на смазанный растительным маслом противень. Разложить на основу мидии, оставляя по краям примерно 1 см теста. Сверху выложить в виде решетки полоски сыра. В образованные сыром ячейки выложить кольца лука, сверху разложить половинки маслин и помидоров черри в шахматном порядке. Полить пиццу оставшимся оливковым маслом. Посолить, поперчить. Поставить противень с пиццей в предварительно разогретую до 200°С духовку и выпекать 10 мин. Готовую пиццу переложить на сервировочное блюдо.

Пицца с рыбой

Для теста: *200 г муки, 10 г дрожжей, 150 мл молока, 2 ст. л. оливкового масла, 1 яйцо, соль*

Для начинки: *8 помидоров, 150 г сыра, 2 луковицы, 1 банка консервированной салаки, 5 ст. л. оливкового масла, зелень петрушки, черный молотый перец, соль*

Для смазывания формы: *растительное масло*

Тесто: дрожжи растворить в теплом молоке, добавить яйцо, соль, оливковое масло и муку, тщательно вымесить, положить в глубокую кастрюлю и оставить в теплом месте на 30 мин. для подъема. **Начинка:** лук очистить, ополоснуть холодной водой, мелко нарезать и обжарить в 2 ст. л. разогретого оливкового масла до золотистого цвета; помидоры вымыть, бланшировать 1 мин. в кипятке, снять кожицу, вырезать плодоножки и нарезать кружками; сыр натереть на крупной терке; зелень перебрать, вымыть, стряхнуть остатки воды и нашинковать; с консервированной салаки слить масло. Подошедшее тесто обмять, раскатать на подпыленном мукой столе в лепешку толщиной 1 см. Форму для выпечки смазать маслом, выложить на нее раскатанное тесто, разровнять и сформировать небольшие бортики. Разложить на тесто кружки помидоров, посолить и поперчить. На помидоры выложить салаку, посыпать зеленью и тертым сыром. Сверху выложить жареный лук и полить оставшимся оливковым маслом. Поставить форму в предварительно разогретую до 200°С духовку и выпекать 30 мин. Готовую пиццу переложить на разделочную доску и нарезать порционными кусками.

Пенне с ореховым соусом

200 г макарон пенне, 100 г грецких орехов, 5 шт. чернослива без косточек, 1 луковица, 2 дольки чеснока, 2 помидора, 100 мл красного вина, 50 г тертого пармезана, 2 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. сухих прованских трав, белый молотый перец, соль

Орехи слегка поджарить на сухой сковороде и натереть на мелкой терке. Лук и чеснок очистить, ополоснуть холодной водой и мелко нарезать. Предварительно замоченный в теплой воде чернослив вымыть, обсушить и нарезать соломкой. Помидоры бланшировать в кипятке 1 мин., снять кожицу, удалить плодоножку и нарезать кубиками. Лук и чеснок жарить на сковороде с разогретым растительным маслом до золотистого цвета. Добавить в сковороду помидоры, чернослив, вино, травы, соль, перец, орехи, перемешать и тушить под крышкой 5 мин. Смешать соус с тертым пармезаном. В 1 л кипящей подсоленной воды опустить пенне и варить до готовности 7 мин., затем воду слить, обдать пенне холодной водой и выложить на сервировочное блюдо. Выложить соус в центр блюда с пенне. По желанию можно украсить веточками петрушки.

Спагетти по-весеннему

100 г спагетти, 1 морковь, 400 г брокколи, 100 г зеленого горошка, 150 г спаржи, 100 мл воды, 2 яйца, 1 ст. л. сливок, 100 г сыра пармезан, 2 ст. л. сливочного масла, мускатный орех по вкусу, 4 веточки кудрявой петрушки, соль

Спагетти отварить в подсоленной воде. Откинуть на дуршлаг. Морковь вымыть и натереть на крупной терке. Сливочное масло растопить на сковороде. В течение 3 мин. обжаривать морковь при постоянном помешивании. В полученную массу добавить брокколи, горошек и спаржу. Готовить 2 мин. Переложить овощи в кастрюлю и залить водой. Варить на сильном огне до полного испарения жидкости. Соединить сырые яйца, сливки, мускатный орех и тщательно взбить. Залить этой смесью спагетти. Сыр пармезан натереть на терке. Добавить к спагетти подготовленные овощи и половину тертого сыра. Перемешать. Поместить кастрюлю со спагетти на огонь. Варить на слабом огне 2 мин. На стол блюдо подать горячим, посыпав сверху оставшимся сыром пармезан. Декорировать веточками кудрявой петрушки.

Спагетти с курицей и ананасами

500 г куриного филе, 200 г тертого сыра, 2 головки красного репчатого лука, 3 кольца консервированных ананасов, 200 г спагетти, 3 ст. л. рафинированного подсолнечного масла, 1 ст. л. сливочного масла, 3 ст. л. воды, 1 бульонный кубик, 2 веточки кудрявой петрушки, специи по вкусу

Куриное филе нарезать небольшими кусочками и отбить кухонным молоточком. Лук очистить, нарезать кольцами и смешать с кусочками мяса. Оставить на несколько минут. На сковороду влить подсолнечное масло, разогреть и обжарить кусочки мяса при постоянном помешивании. Добавить воду, приправить специями и тушить в течение 15 мин. За 1 мин. до готовности добавить сыр и нарезанные кубиками ананасы. Перемешать. Воду довести до кипения. Поместить в кастрюлю с водой спагетти, добавить измельченный бульонный кубик. Сварить спагетти, откинуть на дуршлаг. Добавить сливочное масло. Выложить спагетти на тарелку горкой. Вокруг положить кусочки курицы. Готовое блюдо декорировать веточками кудрявой петрушки.

Спагетти с беконом и сыром

300 г спагетти, 150 г бекона, 3 яйца, 60 г сыра пармезан, 2 ст. л. оливкового масла, 25 г сливочного масла, приправы и соль по вкусу

Бекон мелко нарезать. Сыр натереть на мелкой терке. Оливковое масло разогреть на сковороде. Обжарить бекон в течение 5 мин., постоянно помешивая. Готовый бекон соединить со сливочным маслом и перемешать. Яйца растереть с сыром пармезан. Добавить приправы по вкусу. В слегка подсоленной воде отварить спагетти. Соединить спагетти и смесь бекона с сыром. Быстро перемешать, чтобы макароны оказались полностью покрыты соусом.

Спагетти по-итальянски

120 г спагетти, 3 ст. л. оливкового масла, 1 ст. л. сливочного масла, 1 головка репчатого лука, 1 зубчик чеснока, 1 помидор, 2 ст. л. тертого сыра, соль и перец по вкусу

Сыр натереть на мелкой терке. Лук и чеснок очистить и мелко нарезать. На сковороде растопить сливочное масло и обжарить в нем лук и чеснок. Помидор вымыть и мелко нарезать. Добавить помидор к пассеруемым продуктам. Жарить несколько минут при постоянном помешивании. В слегка подсоленной воде с добавлением оливкового масла отварить спагетти. Пассерованные продукты соединить с горячими спагетти и перемешать. Разложить спагетти по порционным чашам, сверху посыпать тертым сыром. Подать на стол горячими.

Спагетти с соусом из баклажана

3 ст. л. оливкового масла, 1 крупный баклажан, 1 головка репчатого лука, 1 зубчик чеснока, 1/2 ч. л. сахара, 150 г спагетти, 1 красный сладкий перец, 2 ст. л. жареных кедровых орешков, 3 ст. л. томатной пасты, 1 ч. л. яблочного уксуса, соль и перец по вкусу

Баклажан вымыть и нарезать тонкими кружочками. Каждый кусочек посолить, выложить на разделочную доску и оставить на 30 мин. Красный перец очистить от семян и нарезать мелкими кубиками. Лук, чеснок очистить и мелко нарезать. Обжарить овощи на оливковом масле в течение 10 мин. Добавить сахар, томатную пасту и яблочный уксус. Приправить перцем. Баклажаны просушить на впитывающей влагу бумаге, нарезать кубиками и выложить ровным слоем на противень. Сверху поместить томатную смесь и полить все оливковым маслом. Запекать в хорошо разогретом духовом шкафу в течение 15 – 20 мин. В слегка подсоленной воде отварить спагетти. Спагетти выложить горкой на блюдо. Сверху выложить подготовленные баклажаны, предварительно их перемешав. Готовое блюдо посыпать жареными кедровыми орешками.

Спагетти с грибным соусом

120 г спагетти, 30 г сливочного масла, 1 головка репчатого лука, 1 белый гриб, 2 ст. л. сухого белого вина, 2 ст. л. сливок, 1 – 2 веточки тимьяна, 2 ст. л. оливкового масла, 50 г сыра пармезан

Лук очистить и нарезать кольцами. Гриб промыть, нарезать тонкими пластинками и соединить с подготовленным луком. На сковороде растопить сливочное масло. Обжарить луково-грибную смесь на сильном огне в течение 2 – 3 мин. Добавить вино. Держать на огне до полного исчезновения запаха алкоголя. В конце жарки влить сливки, посолить, приправить тимьяном и перемешать. В слегка подсоленной воде отварить спагетти до полуготовности. Соединить спагетти с грибным соусом. Добавить оливковое масло и еще немного подержать на огне. Сыр натереть на мелкой терке. Перед подачей спагетти посыпать сырной крошкой.

Спагетти под соусом с грибами и цукини

200 г спагетти, 130 г шампиньонов, 160 г цукини, 70 г сливочного масла, 2 зубчика чеснока, 3 ст. л. сливок, 2 веточки петрушки, 1 ч. л. измельченных листьев базилика, соль

Грибы тщательно вымыть, очистить и мелко нарезать. Чеснок очистить и измельчить. На сковороде растопить 1 ст. л. сливочного масла и обжарить на нем чеснок. Пассерованный чеснок аккуратно удалить со сковороды, оставив только масло. Обжарить на этом масле грибы в течение 15 – 20 мин. на слабом огне. В процессе жарки добавить сливки и перемешать. Цукини вымыть, нарезать кубиками, а затем обжарить на оставшемся сливочном масле. За 5 мин. до конца жарки цукини посолить и приправить базиликом. Подготовленные цукини соединить с шампиньонами и сливками. Спагетти отварить в слегка подсоленной воде и откинуть на дуршлаг. Готовые спагетти выложить на блюдо, полить соусом с грибами и цукини. Перед подачей декорировать веточками петрушки.

Спагетти с анчоусами

200 г спагетти, 2 крупных помидора, 1 головка репчатого лука, 1 острый перец, 3 ст. л. оливкового масла, 2 ст. л. черных оливок (без косточек), 70 г анчоусов, 1 зубчик чеснока, 1 ч. л. сахара, 1 ст. л. каперсов, 40 г сыра пармезан, 3 веточки петрушки, соль и черный перец по вкусу

Помидоры вымыть и нарезать кусочками. Чеснок и лук очистить, мелко нарезать. Оливки мелко нарезать. У перца срезать плодоножку, удалить семена, а мякоть нарезать тонкими полосками. На сковороде разогреть масло, обжарить в нем чеснок. Удалить чеснок и в том же масле обжарить лук. Анчоусы размять вилкой и соединить с луком. Добавить оливки, каперсы и кусочки помидоров. Приправить перцем, посолить, добавить немного сахара. Перемешать. Тушить в течение 10 мин. на медленном огне. Спагетти отварить. Откинуть на дуршлаг. Сыр натереть на крупной терке. Перед подачей заправить спагетти соусом, посыпать тертым сыром и декорировать петрушкой.

Спагетти с творогом и орехами

200 г спагетти, 3 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. ядер грецких орехов, 60 г творога, 2 веточки базилика, соль по вкусу

В кипящую, слегка подсоленную воду опустить спагетти. Добавить немного сливочного масла и довести до готовности. Оставшееся сливочное масло растопить на сковороде. Спагетти откинуть на дуршлаг. Переложить спагетти на сковороду. Обжарить в течение 3 мин. Ядра грецких орехов измельчить. Творог растереть вилкой. Базилик промыть холодной водой, мелко нарезать. Выложить на сковороду со спагетти подготовленные ядра орехов, творог, базилик. Посолить и перемешать. Выдержать спагетти на среднем огне в течение 3 мин. Перед подачей на стол немного остудить.

Спагетти с шампиньонами

2 головки репчатого лука, 3 ст. л. сливочного масла, 100 г шампиньонов, 100 г спагетти, 2 ст. л. томатной пасты, 1 помидор, 40 г твердого сыра, 2 веточки укропа, соль по вкусу

Лук очистить, нарезать полукольцами. На сковороде растопить сливочное масло и обжарить в нем лук. Шампиньоны промыть, нарезать пластинками и добавить к луку. Пассеровать в течение 5 мин. Спагетти отварить до готовности. Откинуть на дуршлаг, а затем соединить с луком и грибами. Помидор промыть и нарезать тонкими дольками. Добавить кусочки помидора и томатную пасту к остальным ингредиентам. Перемешать. Приправить перцем и солью. Укроп вымыть холодной водой и мелко нарезать. Добавить укроп к спагетти и несколько минут потушить. Сыр натереть на мелкой терке. Перед подачей посыпать спагетти сырной стружкой.

КаНнеллони «Морское»

400 г фарша из морских даров (креветок, мидий), 150 г сыра, 1 морковь, 1 головка репчатого лука, 1 стакан рыбного бульона, 15 штук макарон в форме трубочек, оливковое масло

Обжарить в глубокой сковороде в оливковом масле фарш вместе с предварительно нашинкованными луком и морковью. Немного остудить. Из сыра вырезать кружочки, подходящие по размеру для того, чтобы закупорить с их помощью отверстия в макаронах. Трубочки начинить фаршем, закупорить сыром и выложить на смазанный маслом противень. Полить макаронные трубочки рыбным бульоном и поставить в духовой шкаф, через 20 мин. вынуть и посыпать сыром. Запекать до готовности при температуре 180°С.

КаннеЛлони с начинкой из брынзы

300 г каннеллони, 200 г пармезана, 1 ст. л. подсолнечного масла

Молочная начинка: *1 яйцо, 150 г нежирного творога, 2 ст. л. грибного порошка, 200 г брынзы, 4 ст. л. измельченного укропа, соль, черный перец по вкусу*

Соус бешамель: *3 стакана молока, 5 ст. л. муки, 150 г сливочного масла, 1/2 ч. л. белого перца, соль по вкусу*

Брынзу натереть на мелкой терке, смешать с творогом, добавить яйцо, грибной порошок, укроп и перец, посолить. Каннеллони заполнить приготовленной начинкой. Налить молоко в кастрюлю и поставить на огонь. Когда оно станет теплым, положить сливочное масло и, постоянно помешивая, добавить муку, чтобы получился густой соус без комков. Противень смазать подсолнечным маслом, выложить каннеллони и залить полученным соусом. Пармезан натереть на крупной терке, посыпать им каннеллони. Нагреть духовой шкаф до средней температуры, поместить туда противень и запекать около 20 мин.

Спагетти с морепродуктами

150 г спагетти, 100 г креветок, 80 г мидий без раковин, 50 мл оливкового масла, 70 г белых грибов, 2 помидора, 1 головка репчатого лука, 1 пучок петрушки, 60 г сыра пармезан, оливки и маслины для украшения, специи по вкусу, соль

Спагетти отварить в подсоленной воде до готовности, откинуть на дуршлаг. Отдельно отварить креветки и мидии. Очистить креветки от панцирей. Морепродукты мелко нарезать. На сковороде нагреть масло и обжарить в нем до полуготовности креветки и мидии. Приправить специями. Грибы промыть и нарезать. Помидоры нарезать тонкими дольками. Лук очистить и измельчить. Добавить грибы, помидоры и лук к морепродуктам. Перемешать. Тушить в течение 10 мин. Петрушку мелко нарезать и добавить к остальным ингредиентам. Спагетти разложить по порционным чашкам. Сверху выложить тушеные морепродукты с овощами. Сыр натереть на мелкой терке, посыпать им спагетти. Декорировать оливками и маслинами.

Спагетти с кедровыми орешками под соусом

100 г спагетти, 2 помидора, 40 мл растительного масла, 3 ст. л. кедровых орешков, 1 зубчик чеснока, 1 ст. л. томатной пасты, 50 г сыра пармезан

Спагетти отварить. Помидоры вымыть и нарезать тонкими ломтиками. На сковороде разогреть растительное масло. Обжарить кедровые орешки в течение 1 мин. Чеснок очистить и мелко нарезать. Добавить чеснок к орехам и продолжать жарить. Помидоры смешать с томатной пастой и добавить к остальным ингредиентам. Перемешать. Довести до кипения. Спагетти соединить с соусом. Сыр натереть на крупной терке. Перед подачей посыпать сыром спагетти.

Фузилли с травами и йогуртом

200 г йогурта, 450 г фузилли, 1 пучок базилика, 3 веточки розмарина, 1 пучок петрушки, 1 – 1,5 зубчика чеснока, 1 болгарский перец, 100 г пармезана, 2 ст. л. коньяка, 5 ст. л. оливкового масла, соль по вкусу

Зелень вымыть, обсушить и мелко нарезать. В большую кастрюлю налить воду и поставить на огонь. Довести до кипения, посолить, сварить фузилли. Когда фузилли будут готовы, слить воду и перемешать их с 1 ст. л. оливкового масла. Остудить. Нарезать перец кольцами. Пармезан натереть на крупной терке. Приготовить соус: очистить и измельчить чеснок, смешать с зеленью, маслом, пармезаном, йогуртом и коньяком. Пасту залить соусом, сверху выложить кольца перца и подавать к столу.

Спагетти с цукини и черри

100 г спагетти, 5 помидоров черри, 1 цукини, 1 зубчик чеснока, 3 ст. л. оливкового масла, 1 ст. л. зерен граната, 1 пучок кудрявой петрушки, базилик, черный молотый перец по вкусу

Цукини промыть, разрезать на две части, а затем каждую нарезать тонкими брусочками. Помидоры черри промыть, просушить и разрезать каждый на 4 части. Спагетти отварить, слить воду, разложить по порционным чашкам. Чеснок очистить и измельчить. На сковороде разогреть оливковое масло. При постоянном помешивании обжарить цукини, помидоры черри и чеснок. В конце жарки добавить базилик и черный молотый перец. Выдержать на огне еще 5 мин. Цукини выложить в центр спагетти. Декорировать веточками кудрявой петрушки и зернами граната.

Спагетти с тигровыми креветками

3 болгарских перца, 150 г спагетти, 100 г тигровых креветок, 1 шт. лаврового листа, 4 шт. черного перца горошком, 50 г миндаля, 1 зубчик чеснока, 1 ч. л. винного уксуса, 2 ст. л. томатного сока, 1 пучок зелени укропа, 1/2 лимона для украшения, 3 шт. оливок, черный перец и соль по вкусу

Перец приготовить на гриле. Как только кожура почернеет, перец охладить, очистить и разрезать пополам. Удалить семена, а мякоть измельчить в кухонном комбайне. Миндаль обжарить. Чеснок очистить и мелко нарезать. Соединить чеснок с миндалем. Поместить в кухонный комбайн, где все еще находится перец. Добавить винный уксус, томатный сок и измельченную зелень укропа. Посолить, поперчить. Перемешать до однородного состояния. Спагетти сварить. Тигровые креветки сварить в слегка подсоленной воде с добавлением лаврового листа и черного перца горошком. Очистить. Мелко нарезать. Миндальный соус переложить в кастрюлю и слегка нагреть. Добавить креветки. Тушить 3 мин. при постоянном помешивании. Соединить спагетти с соусом. На стол подать, декорировав дольками лимона, нарезанными оливками и веточками укропа.

Фетучини с грибами и зеленым горошком

100 г грибов, 400 г фетучини, 200 г зеленого горошка, 2 ст. л. оливкового масла, 70 г пармезана, 1 головка репчатого лука, 2 зубчика чеснока, 70 г сливочного масла, 0,5 стакана красного сухого вина, 100 г фарша из телятины, соль, перец по вкусу

Сварить фетучини в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг. Грибы вымыть и мелко нарезать. Чеснок, лук очистить, измельчить. Растопить на сковороде сливочное масло, добавить оливковое масло. Пассеровать на слабом огне лук и чеснок в течение 15 мин. Добавить в сковороду грибы и фарш, перемешать. Спустя еще 15 мин. добавить зеленый горошек, вино. Соус готов, если бульон выпарился. Приправить солью и перцем. Пармезан натереть на мелкой терке. Пасту смешать с охлажденным соусом, посыпать пармезаном и подавать к столу.

Овощное каннеллони

150 г сыра, 300 г овощного фарша (можно брать любые овощи), 20 макарон в виде трубочек

Смешать в блендере все приготовленные для фарша компоненты: морковь, кабачки, баклажаны, капусту, картофель и др. Для овощного бульона взять болгарский перец, морковь, лук и измельчить. Сварить из этих овощей бульон, остудить и процедить. Макароны наполнить фаршем, выложить на слегка смазанный растительным маслом противень и, залив бульоном, поставить в духовой шкаф, разогретый до температуры 180°С. Через 15 мин. вынуть противень и посыпать макароны натертым на крупной терке сыром, запекать до готовности.

Спагетти под грушевым соусом

200 г спагетти, 2 крупные груши, 1 головка красного лука, 2 ст. л. оливкового масла, 50 г зеленых оливок, 2 л воды, 1 ч. л. сушеного базилика, красный молотый перец и соль по вкусу

Спагетти сварить в подсоленной воде. Лук очистить, нарезать кольцами. Груши вымыть, разрезать пополам, удалить косточки. Мякоть нарезать кубиками. Оливки нарезать колечками. Соединить вместе лук, грушу и оливки. На сковороде нагреть оливковое масло. Обжарить продукты в течение 3 мин. при постоянном помешивании. В конце жарки добавить сушеный базилик. Спагетти разложить по порционным чашкам. Сверху выложить грушевый соус. Декорировать кусочками груши и оливками.

Тальятелле с рыбой

300 г соленого лосося, 400 мл сливок, 80 г сливочного масла, 500 г макарон тальятелле, 150 мл оливкового масла, 2 головки репчатого лука

Растопить в сковороде сливочное масло, обжарить в нем нашинкованный лук. Добавить к луку измельченную рыбу и жарить в течение 3 мин. Добавить к луку и рыбе 150 мл сливок, через 2 мин. снять с огня. Сварить до полуготовности в подсоленной воде с добавлением оливкового масла макароны. Воду слить, макароны положить обратно в кастрюлю, залить приготовленным соусом и сливками, тушить до готовности на слабом огне.

Тальятелле с куриной грудкой

3 куриные грудки, 400 г широких макарон тальятелле, 7 ст. л. оливкового масла, 2 красных перца, 2 головки лука-шалота, 1 зубчик чеснока, 3 ст. л. каперсов, 120 г оливок, 1 пучок базилика, 2 ст. л. уксуса, соль по вкусу

Отварить макароны, откинуть на дуршлаг. Куриные грудки вымыть, если требуется, удалить кости, нарезать полосками. Очистить и измельчить лук и чеснок, обжарить на оливковом масле в течение 5 мин., добавить грудки. Курицу обжарить вместе с луком и чесноком в течение 15 мин. Добавить к курице нарезанный кольцами перец. Спустя еще 5 мин. выложить каперсы, оливки, приправить уксусом, оливковым маслом, солью и измельченным базиликом. Томить до готовности. Смешать макароны с соусом и подать к столу.

Тальятелле с помидорами

300 г копченой грудинки, 3 зубчика чеснока, 2 головки репчатого лука, 5 ст. л. оливкового масла, 500 г тальятелле, 1 банка конервированных помидоров, соль и перец по вкусу

Очистить лук и чеснок, лук измельчить, а чеснок разрезать на половинки вдоль. Обжарить в масле лук с чесноком. Нарезать тонкими кусочками грудинку, затем выложить ее к обжаренным луку и чесноку. Чеснок вынуть. Сварить в кастрюле с подсоленной водой тальятелле до полуготовности. Спустя 15 мин. добавить в сковороду помидоры, перец и через 6 мин. снять с огня. Макароны смешать с соусом и подавать к столу.

Тальятелле с каперсами и тунцом

4 крупных помидора, 3 ст. л. оливкового масла, 550 г тальятелле, 1 банка тунца в собственном соку, 3 ст. л. каперсов, соль, черный перец по вкусу

В нагретой сковороде с оливковым маслом тушить вымытые и нарезанные помидоры в течение 5 мин., приправить солью, перцем. Рыбу измельчить с помощью вилки, мелко нарезать каперсы. Смешать каперсы и тунец с помидорами, через 5 мин. снять с огня. Тальятелле отварить в подсоленной воде до готовности. Подать на стол, полив соусом.

Запеканка с бантиками

250 г макарон, 2 яйца, 2 помидора, 100 г сыра

Яйца разбить в эмалированную посуду, добавить немного соли и хорошо взбить. Вымыть и нарезать дольками томаты. Отварить до полуготовности макароны в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, промыть. Натереть на мелкой терке сыр. Смазать противень маслом, выложить половину макарон, затем слой помидоров и закрыть оставшимися макаронами. Посыпать запеканку тертым сыром и поместить в духовой шкаф до образования золотистой корочки. Перед подачей остудить в течение 15 – 20 мин.

Запеканка из спагетти с грибами

70 г спагетти, 1 ст. л. сливочного масла, 1 яйцо, 80 г грибов, 1 ст. л. панировочных сухарей, 1 болгарский перец, оливковое масло, зелень для украшения, соль

Спагетти сварить, остудить и заправить сливочным маслом. Тщательно перемешать. Взбить сырое яйцо, добавить к спагетти. Еще раз перемешать. Разделить полученную массу на две части. Первую половину массы выложить на смазанный маслом противень. Посыпать сухарями. Грибы нарезать пластинами, выложить на спагетти. Последним слоем выложить оставшуюся часть спагетти. Еще раз посыпать сухарями, сбрызнуть оливковым маслом. Запекать в хорошо прогретом духовом шкафу до готовности. Готовую запеканку нарезать порционными кусками, каждый полить маслом. Болгарский перец мелко нарезать и посыпать запеканку сверху. Декорировать зеленью.

Макароны под сырным соусом

400 г макарон, 150 г шампиньонов, 100 г лука-порея, 1 ст. л. сливочного масла, 100 г твердого сыра, 100 мл сливок, листья базилика и тимьяна, соль и перец по вкусу

Лук нарезать тонкими кольцами, грибы – небольшими ломтиками, все слегка обжарить на растопленном сливочном масле. В кастрюлю с луком и грибами влить сливки, добавить тертый сыр (блюдо будет вкуснее, если взять 2 – 3 сорта сыра) и прокипятить в течение 2 – 3 мин., постоянно помешивая. Отварить макароны в кипящей подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, выложить на большое блюдо. Готовые макароны аккуратно залить получившимся соусом и все тщательно перемешать. Перед подачей на стол макароны посыпать зеленью и перцем.

Макароны с мясным рагу

300 г макарон, 50 мл оливкового или соевого масла, 300 г томатной пасты, 300 г говядины (или фарша), 100 г лука, 100 г моркови, 200 мл красного вина, 30 г корня имбиря

На сковороде обжарить мелко нарезанные лук, морковь, имбирь. Мясо нарезать, отварить в течение 1 ч. Для быстроты приготовления можно взять фарш. Переложить овощи в кастрюлю, добавить отварное мясо (или сырой фарш), вино и тушить 10 – 15 мин., не закрывая крышкой, до испарения вина. Добавить томатную пасту, перемешать и тушить еще 20 – 30 мин. на медленном огне. Макароны отварить до готовности, переложить в глубокое блюдо и добавить рагу.

Ракушки

200 г кончили (ракушек), 100 г ветчины, 125 г сметаны, 1 головка репчатого лука, 25 г сливочного масла, 40 г измельченного зеленого лука, щепотка тимьяна, соль, перец по вкусу

Лук очистить и мелко нарезать. Ветчину нарезать. Лук обжарить до золотистого цвета на сливочном масле. Добавить к луку тимьян и ветчину, готовить несколько мин., затем влить сметану. На среднем огне подержать соус 7 мин. В подсоленную воду положить ракушки, отварить, откинуть на дуршлаг. Ракушки залить соусом, перемешать и немного прогреть. Блюдо посыпать зеленью тимьяна, измельченным зеленым луком и свежемолотым перцем.

Спагетти с грудинкой в водке

400 г спагетти, 100 г грудинки, 250 г сметаны, 2 ст. л. оливкового масла, 100 мл водки, 3 – 4 листа мяты, соль по вкусу

Грудинку аккуратно нарезать тонкими полосками. Слегка обжарить ее на оливковом масле. Добавить к грудинке 50 мл водки и еще немного потушить. Влить сметану, тушить еще около 10 мин. Соус должен приобрести густую консистенцию. Отварить спагетти в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг. Выложить их в соус и потушить еще в течение 2 мин. После этого положить на блюдо, полить водкой и перед подачей на стол украсить листьями мяты.

Ригатони с творогом

300 г ригатони, 100 мл бульона, 150 – 200 г творога (лучше из козьего молока), 50 г твердого сыра, зелень петрушки, укропа, соль, перец по вкусу

В горячий бульон положить творог, соль, перец и все тщательно перемешать. Сварить макароны, смешать их с творогом. Перед подачей на стол посыпать тертым сыром и зеленью.

Макароны с копченой колбасой

300 г макарон, 150 г сыра, 150 г копченой колбасы, 200 – 300 г тушеных овощей (моркови, лука-порея, зеленого горошка), 200 мл молока, 3 яйца, 30 г молотых сухарей, 2 ст. л. растительного масла, соль по вкусу

Отварить макароны и слить воду. В смазанную маслом форму положить слоями макароны, ломтики сыра и колбасы, тушеные овощи, сверху – макароны. Молоко, яйца и соль взбить, залить макароны. Сверху посыпать молотыми сухарями, запекать в духовке в течение 15 мин.

Макароны, запеченные с яйцами

300 г макарон, 2 яйца, 250 мл молока, 30 г сливочного масла, 30 г сухарей, 2 ст. л. твердого сыра, сахар, соль по вкусу

Макароны отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг. В кастрюлю влить холодное молоко, взбить сырые яйца, положить по вкусу сахар и соль. Макароны залить яично-молочной смесью, посыпать сухарями и запечь в духовом шкафу до образования румяной корочки. При подаче на стол горячие макароны можно посыпать тертым сыром, полить маслом.

Разноцветные спиральки из фриттаты

300 г помидоров, 100 г салата рукколы, 100 г тертого пармезана, 6 яиц, 50 г сливок, 50 г козьего сыра, 30 г оливок без косточек, 1 ст. л. соуса песто, 1 ч. л. паприки, 30 г сливочного, 30 мл оливкового масла

Яйца взбить со сливками, пармезаном. Смесь разделить на три части и обжарить фриттату с двух сторон на сковороде, смазанной сливочным маслом, выложить на доску (фритатта – род яичницы, омлета). Козий сыр выложить в 3 мисочки, разделив поровну. В одну часть добавить песто, в другую – мелко нарезанные оливки, в третью – оливковое масло и паприку, перемешать. Сыр намазать на фриттаты, свернуть их в трубочки. Помидоры вымыть, бланшировать в кипящей воде, сразу обдать холодной, снять кожицу и нарезать мелкими кубиками. Рукколу тщательно вымыть, обсушить, очистить и разорвать на небольшие кусочки. Выложить на глубокую тарелку листья рукколы, помидоры, заправить оливковым маслом и выложить сверху спиральки.

Тортеллини с ветчиной

Для шпинатного теста: *125 г шпината, 4 яйца, 450 г муки, 1 ч. л. соли*

Для начинки: *450 г сыра рикотта, 220 г вареной ветчины, 1/8 мускатного ореха, 1/4 ч. л. черного перца, 2 яйца, 100 г сливочного масла или маргарина, 50 г сыра пармезан*

Листья шпината залить водой, довести до кипения, убавить огонь, тушить 1 мин. Воду слить, листья промыть холодной водой, отжать, нарубить. Выложить шпинат в миску; добавить яйца и соль. Всыпать муку, для тягучего теста. Замесить тесто, оставить на 30 мин. Смешать рикотту, ветчину, мускатный орех, черный перец, 1 яйцо, накрыть и поставить в холодильник. Тесто разрезать на 30 прямоугольников размером 6х6 см. Накрыть пленкой. Выложить на противни с 1 ст. л. начинки на каждый прямоугольник из теста. Взбить яйцо, смазать начинку, чтобы не рассыпалась. Завернуть концы, чтобы закрыть начинку. Выложить тортеллини (тесто с начинкой, род пельменей) на противень на 30 мин. для просушки. Готовить тортеллини в воде. Аккуратно перемешать с растопленным маслом и половиной пармезана. Перед подачей на стол посыпать оставшимся пармезаном.

Лазанья с помидорами

500 г мясного фарша или вареной ветчины, по 1 стручку красного и зеленого сладкого перца, 1 головка репчатого лука, 1 зубчик чеснока, 500 г помидоров, 200 г сыра, 300 м сливок (можно взять молоко), 30 мл растительного масла, 10 пластин теста для лазаньи, 2 веточки майорана или базилика, соль, перец по вкусу

Обжарить на растительном масле нарезанные лук, сладкий перец, добавить фарш и жарить еще 10 – 15 мин., помешивая. Помидоры нарезать ломтиками, тушить вместе с чесноком на растительном масле 10 мин., положить соль, перец. Нагреть духовку до 180°С, налить немного сливок на противень, положить сверху три пластины теста. Слоями выложить на тесто обжаренный фарш и помидоры, тертый сыр и вновь пластины лазаньи. Последний слой – тесто, сыр и сливки. Запекать в духовке в течение 40 мин. Майоран и базилик вымыть, обсушить, оборвать листики и украсить ими лазанью.

Фокачча

Для теста: *400 г муки, 5 г сухих дрожжей, около 200 мл теплой воды, 30 мл белого вина, 30 мл оливкового масла*

Для начинки:*150 г вареной колбасы, 100 г помидоров, 30 г майонеза, 1 маленькая головка репчатого лука, 50 г цукини, 1 перчик чили, зелень базилика или кинзы*

Замесить мягкое тесто, влить вино и масло, накрыть полотенцем, оставить на 1 ч. Раскатать тесто, переложить на противень, сделать углубления. Запекать в духовке. Нарезать лук, цукини и перец чили, обжарить на масле, выложить на противень и запекать еще 10 – 15 мин. Фокаччу охладить и разрезать на 6 квадратов. Между слоями положить колбасу с помидорами, майонезом и базиликом.

Ушки с брокколи

Для теста (ушки приготовить накануне): *300 г муки, 2 ст. л. оливкового масла, 200 мл теплой воды, соль*

Кроме того:*600 г брокколи, 4 ст. л. оливкового масла, 3 зубчика чеснока, 1 сушеный перчик чили, 50 мл овощного бульона*

Приготовить тесто и оставить на 30 мин. Из теста сформовать трубочки, разрезать на куски. Из кусков сделать ушки, оставить на 12 ч. Брокколи разобрать на соцветия, отварить в подсоленной воде. После этого вынуть и промыть в холодной воде. Воду, в которой варилась брокколи, снова довести до кипения. Ушки варить в этой воде в течение 10 мин. Соцветия измельчить, чеснок пропустить через пресс, перчик чили крупно нарезать. Обжарить в оливковом масле чеснок, брокколи и перчик. Добавить немного овощного бульона. Вареные ушки соединить с овощами, перемешать и подавать на стол.

Тальолини с креветками и шпинатом

300 г тальолини, 200 г шпината (свежего или глубокой заморозки), 150 – 200 г замороженных вареных креветок, 1 перец чили, 30 мл оливкового масла, 1 головка репчатого лука (или лука-шалота), соль по вкусу

Перец чили разрезать на 2 – 3 части, очистить и положить в тарелку с оливковым маслом. Сюда же добавить нарезанный лук, соль и оставить на 20 – 30 мин. В кипящую подсоленную воду положить шпинат, тальолини и довести до готовности, затем откинуть на дуршлаг. Размороженные в теплой воде креветки смешать с тальолини, полить острым оливковым маслом и украсить зеленью.

Салат из белокочанной капусты с яблоками и сельдереем

400 г капусты, 250 г яблок, 80 г салатного сельдерея, 2 ст. л. яблочного уксуса, 20 г измельченной зелени укропа или петрушки, 2 ст. л. растительного масла, соль и сахар по вкусу

Капусту освободить от верхних листьев и кочерыжки, нашинковать и перетереть с солью, оставить на некоторое время до образования сока, затем сок отжать. Яблоки очистить от кожуры и сердцевины и мелко нарезать. Сельдерей очистить, вымыть и мелко нарезать. Смешать капусту, яблоко и сельдерей, заправить уксусом и растительным маслом, добавить сахар по вкусу. Все хорошо перемешать и оставить на 10 – 15 мин. Перед подачей на стол добавить измельченную зелень укропа или петрушки.

Равиоли с лимоном

Для теста: *300 г муки, 2 яйца, 1 ст. л. оливкового масла, соль*

Для начинки: *300 г рикотты (или мягкого творога), 1 лимон, 1 яйцо, 30 – 50 г тертого пармезана (или пекорино), 2 ст. л. ликера (лучше лимонного), 60 – 70 г сливочного масла, соль, перец*

На разделочную доску насыпать просеянную муку, в углубление в центре положить яйца, соль, оливковое масло и замесить тесто. Тесто оставить на 30 мин., накрыв полотенцем. Приготовить начинку: смешать рикотту с натертой на терке цедрой лимона, яйцом, тертым сыром, ликером, добавить соль и перец. Разделить тесто на 2 части, раскатать пласты толщиной 2 – 3 мм, разрезать на полоски шириной 6 см. Положить немного начинки, отступив 4 см, закрыть оставшимися полосками и разрезать на квадратики. Дать постоять 10 – 15 мин. Равиоли класть в кипящую подсоленную воду, варить 4 – 5 мин. Перед подачей на стол полить растопленным маслом и посыпать тертым сыром.

Фарфалле с пармезаном и орегано

300 г фарфалле, 60 – 70 г пармезана, 100 мл белого сухого вина, 30 – 50 г сливочного масла, 500 мл бульона, 50 г репчатого лука, 1 ч. л. сушеного орегано, соль, перец по вкусу

Лук мелко нарезать, слегка обжарить его в сотейнике на предварительно растопленном сливочном масле. Сухие фарфалле добавить к луку и также слегка обжарить. Аккуратно влить вино и помешивать все до полного его выпаривания. Бульон слегка подогреть и добавить его к фарфалле, посолить и поперчить по вкусу. Варить фарфалле в бульоне до готовности. Перед подачей на стол полить оставшимся растопленным сливочным маслом, посыпать тертым сыром и орегано.

Фетучини с лососем в соусе из сыра с голубой плесенью

300 г шампиньонов, 300 г лосося, 300 г фетучини (свежих или сухих), 100 мл белого вина, 200 мл молока, 50 г сыра с плесенью, 30 мл оливкового масла, зелень петрушки, укропа, соль, перец по вкусу

Шампиньоны тонко нарезать, обжарить на оливковом масле. Филе лосося нарезать кубиками, добавить к шампиньонам, влить в сковороду вино и тушить 10 – 15 мин. Сыр размять вилкой, добавить молоко, размешать и варить 3 – 5 мин. Соус влить в сковороду с шампиньонами и лососем и прокипятить 2 мин. В кастрюлю с кипящей подсоленной водой выложить фетучини и сварить. Выложить фетучини на сковороду с соусом, добавить зелень, соль, перец и поставить на огонь на 3 мин., прогреть, помешивая.

Лапша со свежим шпинатом

250 г лапши, 200 г листьев шпината, соль и перец по вкусу

Лапшу опустить в кастрюлю с кипящей подсоленной водой и варить в течение 10 мин. Затем готовую лапшу откинуть на дуршлаг и дать воде стечь. Листья шпината вымыть и мелко нарезать. Соединить все компоненты и тщательно перемешать, посолить, добавить перец и подавать на стол.

Венецианский салат

400 г куриного филе, 100 г изюма, 100 г кедровых орешков, 1 апельсин, 2 ст. л. оливкового масла, 1 ст. л. белого вина, листья салата, щепотка молотой гвоздики, черный молотый перец, соль

Изюм перебрать, промыть теплой водой, слить остатки жидкости, высыпать в кастрюлю. Из апельсина выжать сок и залить им изюм. Поставить кастрюлю на огонь, довести до кипения и дать настояться 20 мин., затем жидкость слить. Подрумянивать кедровые орешки на сковороде без масла в течение 3 мин. Филе курицы вымыть, обсушить, отварить в 0,5 л кипящей подсоленной воды, остудить и нарезать небольшими кусочками. Смешать кусочки мяса, изюм и орешки, посолить, поперчить, посыпать молотой гвоздикой, полить вином, заправить оливковым маслом и перемешать. Листья салата перебрать, вымыть, обсушить и удалить прикорневую часть. Выстелить сервировочное блюдо подготовленными салатными листьями, сверху горкой выложить салат.

Салат из мяса и ветчины

250 г филе говядины, 150 г ветчины, 8 маринованных огурчиков, 1 лимон, 1 помидор, 2 яйца, 2 ст. л. майонеза, зелень петрушки и укропа, черный молотый перец, соль

Говядину вымыть, зачистить от пленок, обсушить, посыпать солью и перцем, запекать в духовке в течение 30 мин. и остудить. Каждый огурчик разрезать на 4 дольки. Ветчину и говядину нарезать полосками. Помидор вымыть, обсушить, удалить плодоножку и нарезать кружками. Яйца отварить, остудить, очистить и нарезать кружками. Зелень укропа и петрушки перебрать, вымыть, стряхнуть остатки воды. Укроп нашинковать, петрушку оставить для украшения готового блюда. В глубокой миске смешать огурцы, ветчину, говядину и зелень укропа. Овощную смесь полить лимонным соком, заправить майонезом и еще раз перемешать. Готовый салат выложить горкой на сервировочное блюдо, вокруг разложить кружки помидора и яиц и украсить зеленью петрушки. Блюдо оставить в холодильнике на 30 мин. для пропитывания.

Шампиньоны по-итальянски

300 г шампиньонов, 100 г сыра, 1 сладкий перец, 1 лимон, 1 долька чеснока, 8 ломтиков французского батона, 2 ст. л. растительного масла, 1 лавровый лист, 4 горошины душистого перца, зелень петрушки, черный молотый перец, соль

Шампиньоны вымыть, очистить, обсушить и нарезать ломтиками. Вскипятить 0,5 л воды, добавить лавровый лист, душистый перец и соль. Положить шампиньоны в кипящую воду и добавить сок половины лимона. Варить 5 мин. на среднем огне, затем грибы вынуть шумовкой, дать воде стечь и остудить. Болгарский перец вымыть, обсушить, удалить плодоножку и семена и нарезать мелкими кубиками. Дольку чеснока очистить, сполоснуть холодной водой, обсушить и измельчить. Смешать измельченный чеснок, растительное масло и сок половины лимона. Полученной смесью намазать с двух сторон ломтики французского батона и жарить их на раскаленной сковороде 1 мин. с каждой стороны. В глубокой миске соединить грибы и болгарский перец, поперчить, посолить, полить оставшейся чесночно-масляной смесью и перемешать. Сыр натереть на мелкой терке и посыпать им поджаренные ломтики батона. Петрушку перебрать, вымыть, стряхнуть остатки воды и отделить веточки для украшения. В центр сервировочного блюда выложить горкой салатную смесь, по краям разложить ломтики хлеба с сыром и все украсить веточками петрушки.

Флорентийский омлет

5 яиц, 3 помидора, 2 дольки чеснока, 100 г сыра, 50 г сливочного масла, 2 ст. л. растительного масла, 1 пучок базилика, 1 пучок зелени петрушки, черный молотый перец, соль

Зелень петрушки и базилик перебрать, вымыть, стряхнуть остатки воды и нашинковать, оставив немного для украшения. Чеснок очистить, сполоснуть холодной водой, обсушить, нарезать кружками и выложить на раскаленную сковороду с растительным маслом. Жарить до золотистого цвета при постоянном помешивании. Помидоры вымыть, бланшировать 1 мин. в кипящей воде, снять кожицу, протереть через мелкую терку, выложить на сковороду с жарящимся чесноком, перемешать и тушить на среднем огне 5 мин. Добавить в сковороду нашинкованные зелень петрушки и базилик, посолить, перемешать и тушить еще 4 мин. В глубокой миске взбить яйца с солью и перцем. Разогреть сковороду, смазать ее сливочным маслом и вылить столько яичной смеси, чтобы получился тонкий блинчик. Выпекать его под крышкой примерно 1 мин. Процесс повторять до тех пор, пока не закончится смесь. Готовые блинчики остудить, свернуть в трубочки и нарезать тонкой лапшой. Сыр натереть на мелкой терке. На дно сервировочного блюда вылить соус из зелени и помидоров, сверху выложить яичную лапшу, посыпать тертым сыром и украсить зеленью петрушки и листочками базилика. К столу омлет подавать горячим.

Салат с тунцом

200 г консервированного в собственном соку тунца, 3 яйца, 1 огурец, 100 г корня сельдерея, 100 г маслин, 2 ст. л. майонеза, листья салата, соль

Вынуть из консервированного тунца кости, нарезать его небольшими кусочками и положить в глубокую миску. Корни сельдерея очистить, вымыть, нарезать маленькими кубиками. Огурец вымыть, обсушить и нарезать кружочками. В миску с тунцом положить нарезанные корни сельдерея и огурец, оставив несколько кружков для украшения. Яйца сварить, остудить, очистить. Одно яйцо нарезать кружками для украшения, остальные разрезать на 6 долек каждое и положить в миску к остальным ингредиентам. Маслины нарезать дольками, оставив несколько штук для украшения, и положить в миску. Содержимое миски посолить, добавить майонез и перемешать. Листья салата перебрать, вымыть, стряхнуть остатки воды, удалить прикорневую часть и выстелить ими дно сервировочного блюда. Уложить салатную массу горкой на листья и украсить кружками огурца, яйца и половинками маслин.

Римский салат с сельдью

2 шт. соленой сельди, 250 г шампиньонов, 150 г консервированных опят, 3 помидора, 1 луковица, 50 г творога, 100 мл молока, 3 ст. л. майонеза, соль

Шампиньоны очистить, вымыть, нарезать небольшими кусочками и тушить 10 мин. в сковороде на медленном огне, добавив немного воды и посолив, затем остудить. У сельди отрезать головы, выпотрошить, промыть теплой водой и обсушить. Затем снять кожу, отделить от костей и нарезать филе мелкими кусочками. Луковицу очистить, сполоснуть холодной водой и нарезать тонкими полукольцами. Консервированные опята поместить в дуршлаг, промыть теплой водой и нарезать мелкими кусочками. Помидоры вымыть, обсушить, удалить плодоножки и нарезать небольшими кубиками. Все подготовленные ингредиенты сложить в глубокую миску и перемешать. **Соус:** творог растереть с майонезом и, не прекращая растирать, постепенно влить молоко и добавить соль. Полить салат приготовленным соусом, перемешать и поставить на 30 мин. в холодильник. Перед подачей к столу выложить на сервировочное блюдо.

Салат из креветок

250 г креветок, 1 пучок салата, 2 яйца, 1 лимон, 2 ст. л. оливкового масла, 1 ч. ложка горчицы, черный молотый перец, соль

Креветки разморозить, положить в кипящую подсоленную воду и варить до готовности. Затем воду слить, креветки остудить, очистить и положить в глубокую миску, отложив несколько штук для украшения. Яйца сварить, остудить, очистить, нарезать небольшими кубиками и добавить в миску с креветками. Листья салата перебрать, вымыть, стряхнуть остатки воды. У половины листьев обрезать прикорневую часть и оставить их для сервировки, остальные листья нашинковать и положить в миску с остальными ингредиентами. **Соус:** в отдельную миску выжать лимонный сок, оставив один кружок лимона для украшения, добавить горчицу, оливковое масло, соль, перец и взбить венчиком. Заправить салат приготовленным соусом, перемешать и поставить на 15 мин. в холодильник. Выстелить сервировочное блюдо листьями салата, сверху выложить горкой приготовленную салатную массу, украсить кружком лимона и креветками.

Лосось, запеченный под сырной шапкой

250 г филе лосося, 1 лимон, 3 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. сметаны, 100 г сыра, 200 мл молока, 2 ст. л. муки, зелень петрушки, белый молотый перец, соль

Филе лосося вымыть, обсушить, нарезать небольшими прямоугольными кусочками, посолить, поперчить и сбрызнуть соком половины лимона. Растопить на сковороде половину сливочного масла, всыпать муку и пассеровать до золотистого цвета при непрерывном помешивании. Влить в сковороду с мукой и маслом молоко и прогревать до загустения при непрерывном помешивании. Сыр натереть на мелкой терке. Выложить в форму для запекания содержимое сковороды и разровнять. Сверху уложить кусочки лосося таким образом, чтобы он погрузился в смесь до половины. Смазать кусочки лосося сверху сметаной и посыпать тертым сыром. Поставить форму с рыбой в предварительно разогретую до 200°С духовку и запекать 25 мин. Зелень петрушки перебрать, вымыть, стряхнуть остатки воды и отделить листочки. Оставшуюся половину лимона нарезать полукружиями. Готового лосося выложить на сервировочное блюдо, чередуя с кусочками лимона, и украсить зеленью петрушки.

Цветные «гнезда» с соусом из морепродуктов

200 г макаронных изделий «гнезда», 1 тушка кальмара, 200 г очищенных креветок, 1 лимон, 1 долька чеснока, 1 луковица, 100 мл томатного соуса, 2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. сливочного масла, зелень петрушки, белый молотый перец, соль

Тушку кальмара очистить от пленок, удалить хрящевые пластины, вымыть, обсушить и нарезать кольцами. Креветки и кольца кальмара положить в глубокую миску, залить свежевыжатым лимонным соком и оставить мариноваться на 20 мин. Луковицу очистить, ополоснуть холодной водой и нарезать тонкими полукольцами. Чеснок очистить, ополоснуть холодной водой и мелко нарубить. Разогреть на сковороде растительное масло, положить лук и чеснок и жарить на среднем огне до прозрачности. Выложить в сковороду замаринованные морепродукты вместе с лимонным соком, томатный соус, посолить, поперчить, перемешать и тушить 15 мин. на медленном огне, периодически помешивая. Макароны отварить в 1 л подсоленной воды так, чтобы они сохранили свою форму, затем откинуть на дуршлаг, дать воде стечь и переложить на сервировочное блюдо. Сливочное масло растопить и полить отваренные «гнезда». В центр блюда выложить готовый соус, распределив его таким образом, чтобы были видны кольца кальмаров. Зелень петрушки перебрать, вымыть, стряхнуть остатки воды, отделить листики и украсить ими блюдо.

Итальянский салат с креветками

500 г креветок, 2 пучка салата, 230 г томатного кетчупа (сладкого), 100 г сметаны, 100 г майонеза, 1 – 2 зубчика чеснока

Креветки (желательно в панцире) опустить в кипящую воду, сварить и аккуратно очистить. Листья салата вымыть в проточной воде и мелко нарезать. В отдельную миску налить сметану, добавить майонез, кетчуп и измельченный чеснок. Все тщательно перемешать до однородной массы. Приготовить плоское блюдо, выложить на него листья салата и добавить отварные креветки. Затем залить все приготовленным соусом.

Салат «Амалфи»

200 г редиса, 50 г красного лука, 1 луковица фенхеля, 100 г огурцов, 2 ст. л. красного винного уксуса (или с травами), 500 г апельсинов, 60 мл оливкового масла, свежемолотый перец, морская соль

Фенхель очистить (зеленые листья отложить), нарезать тонкими ломтиками. Огурцы и редис тоже нарезать тонкими ломтиками, красный лук – полукольцами (тонкими), добавить фенхель. Если вы любите хрустящие овощи, можно бросить в салат на несколько минут кубики льда. Смешать уксус и оливковое масло, добавить перец и соль и заправить салат. Украсить салат дольками апельсина.

Хлебный салат

2 средних куска белого хлеба, 5 ст. л. оливкового масла extra virgin, 2 ч. л. бальзамического уксуса, 1 кочан зеленого салата ромен, 2 маленьких кочана красного цикория, 1 головка красного репчатого лука, 2 моркови, 300 г помидоров черри, 1 стебель сельдерея, соль и молотый черный перец

Удалить с хлеба корки и разрезать его на кубики со стороной 2 см. Положить в неглубокую салатницу и сбрызнуть 2 ст. л. оливкового масла. Перемешать, чтобы хлеб пропитался оливковым маслом. Оставшееся оливковое масло смешать с уксусом, приправить по вкусу. Салат ромен разделить на листья, вымыть и нашинковать. Лук и сельдерей мелко нарезать, морковь натереть на терке, помидоры нарезать дольками. Добавить в салатницу салат, цикорий, нарезанные кружочками лук, морковь, помидоры и сельдерей, побрызгать заправкой и перемешать. Приправить солью и перцем, подавать сразу же.

Салат из фенхеля и апельсинов

50 г лука, 1 кг апельсинов, 2 луковицы фенхеля, сок 1 апельсина и 1 лимона, цедра половины апельсина, 60 мл оливкового масла, соль, перец по вкусу

Очищенный и нарезанный кольцами лук положить на 10 мин. в холодную воду для уменьшения остроты. Апельсины тщательно вымыть, срезать кожуру и белую мякоть и нарезать небольшими кружочками (0,5 см). Вымытые луковицы фенхеля нарезать тонкими ломтиками. Смешать все компоненты салата, добавить свежемолотый перец, чтобы было поострее, и соль по вкусу. Смешать сок апельсина, лимона, апельсиновую цедру и оливковое масло и залить салат. Перемешивать салат рекомендуется перед подачей на стол.

Салат из моцареллы, помидоров и базилика

300 – 400 г помидоров, 250 – 300 г сыра моцарелла, 50 г базилика, 30 мл винного уксуса, 30 мл оливкового масла, 1 стручок паприки, соль

Помидоры аккуратно вымыть, очистить от кожицы (сначала погрузив в очень горячую, затем – в холодную воду) и нарезать тонкими ломтиками, когда немного остынут. Сыр тоже аккуратно нарезать небольшими ломтиками и разложить на тарелке слоями вместе с помидорами, немного накрывая предыдущий слой. Перед подачей блюда на стол немного посолить, добавить измельченную паприку, посыпать измельченным базиликом, полить уксусом и оливковым маслом. Сверху украсить веточкой базилика.

Овощной салат по-итальянски

300 г яблок, 300 г картофеля, 300 г помидоров, 1 банан, 100 г сметаны, соль

В подсоленной кипящей воде отварить картофель в мундире, предварительно вымыв его, очистить и крупно нарезать. Яблоки вымыть, очистить от кожуры, аккуратно удалить семена и тоже крупно нарезать. Банан очистить и нарезать небольшими кружочками. Помидоры вымыть и крупно нарезать. Аккуратно все перемешать, посолить и добавить сметану.

Миланский салат с копченой рыбой

200 г копченой рыбы (не сельди), 150 г рожков или ракушек, 2 яблока, 50 г репчатого лука, 200 г майонеза, соль, красный перец по вкусу

Отварить рожки в подсоленной воде, слить воду. Очищенные яблоки нарезать мелкими кубиками. Рыбу очистить, удалить кости и мелко нарезать. Смешать все компоненты, добавить майонез, смешанный с мелко нарезанным или натертым на терке луком. По вкусу посолить и поперчить.

Картофельный салат с фасолью

165 г картофеля, 2 – 3 моркови, 150 г сельдерея, 2 стручка фасоли, 2 соленых огурца, 150 г зеленого горошка, 50 г филе анчоусов, 3 яйца, 400 г майонеза

Все подготовленные овощи вымыть в проточной воде, морковь, сельдерей, зеленый горошек, стручки фасоли и картофель отварить и нарезать небольшими кубиками. Подготовленные ингредиенты соединить с мелко нарезанными анчоусами и солеными огурцами и заправить майонезом. С помощью специальной формочки «бомбочка» сделать «рубашку» из майонеза и наполнить приготовленным салатом. В конце блюдо остудить и украсить мелко нарезанными вареными яйцами.

Салат с помидорами и моцареллой

450 г сыра моцарелла, 3 – 4 помидора, 30 мл кунжутного масла, черный молотый перец, базилик

Сыр моцарелла разрезать на небольшие средней толщины ломтики и разложить на широком плоском блюде. Помидоры вымыть в проточной воде и нарезать кружочками средней толщины, положить на сыр моцарелла. Так сделать несколько слоев, постоянно чередуя помидоры и сыр. В конце посыпать листьями базилика и черным молотым перцем и заправить кунжутным маслом. Такое блюдо можно подавать в качестве закуски.

Салат из баклажанов

3 – 4 баклажана, 25 мл оливкового масла, 1 – 1,5 зубчика чеснока, 10 мл итальянского бальзамического уксуса, 10 – 15 г сахара, 1,5 г сухой петрушки, 2 г сухого орегано, 0,2 г сухого базилика, черный молотый перец, соль по вкусу

Баклажаны вымыть, наколоть вилкой, выложить на противень и запекать в разогретой духовке при температуре 200°С 1,5 ч, пока баклажаны не станут мягкими. Остудить, очистить от кожуры и нарезать кубиками небольшого размера. Чеснок очистить, измельчить или раздавить, положить в неглубокую миску, залить оливковым маслом, уксусом, добавить сахар, базилик, орегано, петрушку, соль и перец. Все тщательно размешать до однородной массы. Соединить подготовленный чеснок с баклажанами и перемешать. Поставить мариновать в холодильник на 2 – 3 ч.

Салат из фасоли с брезаолой и пекорино

500 г белой фасоли, 300 г стручковой зеленой фасоли, 50 г руколы, 50 г каперсов, 1 – 2 зубчика чеснока, 50 – 60 мл оливкового масла, 70 г томатной пасты, 1 – 2 веточки розмарина, 30 мл красного винного уксуса, 60 – 80 г вяленой говядины (брезаолы), 30 – 50 г сыра пекорино, соль, перец по вкусу

Фасоль замочить на 3 – 4 ч. Чеснок нарезать и обжарить. В кастрюлю положить фасоль, чеснок, розмарин, залить водой и варить. Остудить. Зеленую фасоль очистить, обсушить и разрезать. Руколу вымыть. Каперсы нарезать. Смешать масло, уксус и 30 мл отвара из-под фасоли, томатную пасту, добавить соль и перец. Смешать белую и зеленую фасоль, руколу, говядину, пекорино, каперсы и заправку.

Мидии с луковым соусом

2 кг свежих мидий в раковинах, 1 – 2 головки репчатого лука, 45 г зелени петрушки, 60 г сливочного масла, 120 мл сухого белого вина, соль по вкусу

Свежие мидии перебрать (мидии с открытыми створками выбросить), вымыть в воде. Репчатый лук очистить и вместе с петрушкой мелко нарезать. В широкой сковороде растопить половину сливочного масла и добавить нашинкованные лук и петрушку. Положить мидии, соль и влить белое вино. Тушить на среднем огне под крышкой, пока створки не раскроются. Готовые мидии выложить на блюдо, перебрать (нераскрытые мидии выбросить). Оставшийся бульон процедить через сито и подогреть с оставшимся маслом. В конце мидии залить получившимся соусом, можно подавать вместе с гренками.

Минестра – суп в горшке

По 50 г постной и жирной ветчины, 1,5 – 2 л бульона, 50 г лука, 30 г моркови, 50 г капусты, 50 г картофеля, 50 г свежих помидоров, по 20 г гороха и фасоли, 1 – 2 зубчика чеснока, лавровый лист, зелень базилика по вкусу, соль

Ветчину (половину жирной и всю постную) мелко нарезать и поджарить с нарезанным полукольцами луком. Овощи также мелко нарезать и слегка обжарить вместе с ветчиной. Горох и фасоль замочить в холодной воде на 2 – 3 ч. Все ингредиенты положить в подсоленный бульон, добавить очищенные от кожицы нарезанные помидоры, базилик и лавровый лист. Варить на медленном огне 40 – 50 мин., периодически помешивая. Оставшуюся ветчину растереть с чесноком и добавить в суп за 5 мин. до окончания варки. Перед подачей на стол можно положить тертый сыр.

Аквакотта

500 г лука, 150 – 200 г черешкового сельдерея, 250 – 300 г сладкого перца, 80 – 100 мл оливкового масла, 6 яиц, 2 л воды, 1 буханка пшеничного хлеба, зелень петрушки, соль, перец по вкусу

Лук мелко нарезать и слегка поджарить на масле. Очищенный перец и сельдерей натереть на крупной терке, добавить к луку и обжарить. Хлеб нарезать ломтиками. В емкость (лучше глиняную) переложить тушеные овощи, налить кипяток, положить соль, перец и варить 5 – 10 мин. Хлеб залить взбитыми яйцами и горячей овощной смесью. Блюдо подавать горячим, украсив зеленью петрушки.

Сельдерейный суп из Абруцци

400 – 500 г черешкового сельдерея, 1 л мясного бульона, 50 г корейки, 30 г лука, 30 мл оливкового масла, 30 г томатной пасты, 100 г риса, 50 г сыра пармезан, соль, перец по вкусу

Очищенный, вымытый сельдерей нарезать пластинками около 1 см толщиной. Лук и корейку нарезать кубиками и слегка поджарить на оливковом масле, затем добавить сельдерей и томатную пасту и жарить еще 5 мин. В кастрюле подогреть бульон, положить туда жаренные с корейкой овощи и варить 15 – 20 мин., накрыв крышкой. Затем добавить вымытый рис, соль, перец и варить еще 10 – 15 мин. (до готовности риса). Перед подачей на стол приправить суп тертым сыром.

Суп-пюре из шампиньонов

600 г шампиньонов, 2 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. муки, 2 яйца, 150 г сыра, 800 мл молока, 1 головка репчатого лука, 1 морковь, 200 мл сливок, 200 мл воды, 200 мл овощного отвара, соль по вкусу

Морковь разрезать пополам. Грибы пропустить через мясорубку, добавить 1 часть масла, морковь, лук, закрыть крышкой и тушить 45 мин. Лук и морковь удалить. Добавить воду, варить 10 мин. Муку обжарить на второй части масла, добавить молоко, отвар, варить 10 мин. Добавить грибы, варить суп 20 мин. Добавить соль, яичные желтки, сливки, перелить суп в горшочки, посыпать измельченным сыром. Суп варить в духовке 10 мин. Подавать на стол.

Овощной весенний суп «Ломбардия»

100 г картофеля, 50 г моркови, 4 артишока, 50 г лука, 1 лимон, 1 маленькая головка цветной капусты, маленький кочан савойской капусты, 120 г молодого зеленого горошка, 150 г сливочного масла, 500 мл овощного бульона, 2 ст. л. оливкового масла extra virgin, 200 г риса Arborio, 1 л воды

Картофель и морковь нарезать кубиками. Снять верхние листья с артишоков, разрезать на 4 части, полить лимонным соком. Цветную капусту разобрать на соцветия, с савойской снять верхние листья. Савойскую капусту нарезать. Положить в воду. В кастрюлю налить горячую воду, положить картофель, морковь, артишоки, зеленый горошек, сливочное масло. Сварить. Соединить лук и оба вида капусты, добавить овощной бульон, взбитое сливочное масло, рис и оливковое масло и закрыть крышкой. Поставить в духовку на 15 – 20 мин. В готовое блюдо положить оставшееся сливочное масло.

Флорентийский суп

600 – 700 г шпината, 30 г сливочного масла, 30 г лука-шалота, 500 мл бульона (куриного или овощного), 1 ст. л. муки, 1/4 ч. л. мускатного ореха, 30 мл молока, 100 мл сливок, 2 яйца, соль, перец по вкусу

Листья шпината вымыть, положить в кастрюлю и варить 10 – 15 мин., затем слить воду. Измельчить лук-шалот и слегка обжарить на сливочном масле, в конце жаренья добавить муку. Выложить шпинат и лук в кастрюлю, добавить бульон, соль, перец и мускатный орех, варить 15 мин., накрыв крышкой. В миксере взбить суп-пюре, добавить молоко и немного подогреть. Перед подачей на стол добавить сливки и ломтики яйца.

Вкусный острый суп для вегетарианцев

200 г белого хлеба, 50 г сливочного масла, 60 – 80 г сыра (голландского или другого острого), по 30 г лука и моркови, 100 г цветной капусты, 2 яйца, зелень петрушки или укропа, соль по вкусу

Нарезанный тонкими ломтиками хлеб обжарить на сливочном масле с двух сторон. Лук и морковь мелко нарезать, слегка обжарить на масле. Цветную капусту разобрать на мелкие соцветия, положить в кипящую воду, добавить соль, лук и морковь и варить 10 – 15 мин. В бульон положить ломтики хлеба, добавить сырые яйца и поставить в духовку на 10 – 15 мин. (до загустения белка). Перед подачей на стол добавить тертый сыр и нарезанную зелень.

Тыквенный суп

700 г тыквы, 150 г гренок из белого хлеба, 0,5 л воды, 1 л молока, 2 ст. л. муки, 30 – 50 г сливочного масла

Тыкву очистить от кожуры и семян, нарезать, залить 2 стаканами воды и варить до полуготовности. Отдельно в кастрюле поджарить муку на сливочном масле, развести горячим молоком и водой, вскипятить. Все перемешать и варить 15 – 20 мин., слегка остудить. Протереть смесь сквозь сито (можно добавить немного горячего молока) и прокипятить. Подавать к столу с гренками и маслом.

Суп перловый с фасолью

100 г фасоли, 50 г перловой крупы, 100 г копченого сала с прослойками мяса, 30 г моркови, 30 г лука, 40 – 50 г сыра пармезан, 30 г черешкового сельдерея, 30 мл оливкового масла, 1 помидор, зелень петрушки, соль по вкусу

Вымытую фасоль залить холодной водой на 3 – 4 ч, слить воду и отварить. Лук и морковь мелко нарезать и обжарить на масле. Также обжарить мелко нарезанное сало. В кипящий бульон положить обжаренные сало и коренья, измельченные сельдерей и помидор, вымытую перловую крупу и варить 15 мин. Затем в суп добавить фасоль, соль и варить еще 5 – 10 мин. Перед подачей на стол положить в тарелки тертый сыр и зелень.

Пассателли в бульоне

1 л мясного бульона, 200 г белых сухарей, 150 – 200 г сыра пармезан, 4 яйца, мускатный орех

Сыр и сухари натереть на крупной терке, добавить немного тертого мускатного ореха и перемешать. Добавить, медленно помешивая, яйца до получения упругой массы. Пропустить эту массу через мясорубку (решетка должна быть с крупными отверстиями), через каждые 3 см отрезать пассателли и складывать на доску. В горячий мясной бульон запускать пассателли и варить в течение 5 – 7 мин. Подавать блюдо на стол горячим.

Суп-пюре из тыквы

1 – 1,5 кг желтой тыквы, 1 л молока, 80 г сливочного масла, зелень петрушки, соль по вкусу

Тыкву вымыть в проточной воде, если она большая, разрезать пополам. Очистить от кожуры, удалить семена и прожилки. Оставшуюся мякоть разрезать на небольшие кубики, положить в глиняную посуду и добавить небольшое количество сливочного масла. Посолить и поставить на слабый огонь на 25 – 30 мин. Снять с огня, тыквенную массу протереть через сито, снова положить в кастрюлю, добавить 2 ст. л. воды и все тщательно перемешать. Поставить варить в течение 10 мин., налить горячее молоко и добавить оставшееся сливочное масло. Перемешать и украсить свежими листьями петрушки.

Суп из артишоков с яйцом

4 артишока, 250 – 300 г зеленого горошка (свежего или замороженного), 300 г листьев салата, 4 яйца, 1 л воды, 4 куска черствого белого хлеба, 50 г репчатого лука, 30 – 50 мл оливкового масла, соль, перец по вкусу

Очищенный лук нарезать полукольцами и слегка обжарить на оливковом масле. Очищенные артишоки (сердцевину) нарезать тонкими ломтиками, добавить к луку. Листья салата крупно нарезать и тоже добавить к луку, жарить 5 мин. Затем положить соль, перец, зеленый горошек и тушить еще 5 – 10 мин. Далее необходимо добавить воду и варить еще 10 мин. В кастрюлю с супом осторожно разбить яйца (они должны свариться без скорлупы). Подавать суп с поджаренным на оливковом масле хлебом.

Итальянский суп с гренками

500 мл мясного бульона, 100 г белого хлеба, 100 г сладкого перца, 50 г сельдерея, 150 г картофеля, 30 мл растительного масла, 30 мл сливок, 80 г репчатого лука, соль по вкусу

Измельчить лук, сладкий перец и слегка обжарить на растительном масле. Хлеб нарезать ломтиками и слегка поджарить. Картофель очистить, вымыть и нарезать кубиками. Бульон на среднем огне довести до кипения, уменьшить огонь, добавить картофель и варить 15 мин. до готовности картофеля. Добавить обжаренные лук и сладкий перец, измельченный сельдерей, посолить и варить еще 5 – 7 мин. Гренки положить в тарелки и залить горячим супом. Украсить блюдо сливками.

Тосканский суп

250 г мякоти говядины, 1 головка репчатого лука, 30 г белых сухариков, 20 г мускатного ореха, 1 л мясного бульона, 20 г сливочного масла, 1 морковь, 30 г репы, зеленый лук, зелень петрушки, соль, перец по вкусу

Мякоть говядины пропустить через мясорубку или мелко нарезать. Добавить в фарш измельченные лук, петрушку, сухарики, мускатный орех, соль, перец. Из фарша сделать круглые фрикадельки, отварить их в течение 10 мин. в кипящей воде, вынуть и слегка остудить. Очищенные репу и морковь нарезать соломкой и тушить 10 мин. в кастрюле с добавлением масла и 100 мл бульона. Затем влить остальной бульон, положить в него фрикадельки и варить еще 5 мин. Перед подачей на стол добавить зеленый лук.

Суп галлийский

400 – 500 г баранины (мякоть и грудинка), 50 г лука, 400 г сладкого перца, 200 г помидоров, 50 г моркови, 30 г риса, 30 мл оливкового масла, 30 г зелени базилика, кориандра, шалфея, соль, перец по вкусу

Баранину вымыть, нарезать, положить в кастрюлю с холодной водой и довести до кипения. Затем снять накипь, добавить нарезанный лук и варить до готовности мяса. Сладкий перец очистить, обдать кипятком. Мякоть баранины пропустить через мясорубку, добавить сырой вымытый рис, мелко нарезанную зелень (три вида), соль, перец и немного воды. Фарш хорошо перемешать. Перцы наполнить фаршем, положить в кастрюлю с бульоном и довести до готовности. Морковь натереть на крупной терке, обжарить вместе с помидорами на оливковом масле и положить в суп.

Минестроне – овощной суп

4 – 5 клубней картофеля, 1 головка репчатого лука, 1 – 2 зубчика чеснока, 1 – 2 моркови, 100 г гороха, 300 г помидоров, 2 ст. л. оливкового масла, 100 г фасоли, 100 г бобов французских, 1/4 кочана капусты, пряная трава, 8 – 10 листьев свеклы, сыр пармезан, соль по вкусу

Лук и чеснок мелко нарезать и обжарить в оливковом масле, после чего долить воды до 2/3 кастрюли и посолить. Добавить мелко нарезанные овощи (морковь, часть картофеля, горох, неочищенную фасоль, бобы, капусту), пряную траву, сварить. В конце добавить свекольные листья и нарезанные помидоры. В отдельной кастрюле отварить картофель и немного фасоли, после варки размять. Соединить содержимое обеих кастрюль и варить на медленном огне. Суп можно подавать с тертым сыром пармезан.

Тефтели в бульоне

150 г копченой грудинки или корейки, 100 г сыра пармезан, 100 г сырых итальянских колбасок, 2 – 3 яйца, 100 г муки, 250 мл молока, 250 г молотых белых сухарей, 150 мл мясного бульона, зелень петрушки, соль по вкусу

Молотые сухари размешать с молоком, добавить соль, яйца (по одному), измельченную петрушку. Корейку и сырые колбаски нарезать мелкими кубиками, сыр натереть на терке, добавить к молоку с сухариками. Образовавшуюся массу тщательно перемешать, добавляя муку, чтобы получился фарш, как для котлет. Сформовать тефтели, обвалять их в муке. Запускать тефтели в кипящий мясной бульон (можно использовать бульонные кубики) и варить 15 – 20 мин. Подавать с бульоном, заправив по желанию сметаной и зеленью.

Суп по-генуэзски

120 г баклажанов, 65 г зеленой фасоли, 3 – 4 клубня картофеля, 65 г белокочанной капусты, 50 г кабачков (тыквы), 2 – 3 помидора, 50 г белых грибов, 3 ст. л. оливкового масла, 2 л воды, 30 г фасоли, 2 ст. л. риса, 2 зубчика чеснока, 25 г грецких орехов, 20 г брынзы, 20 г сыра, 1 ст. л. растительного масла, 0,5 – 1 ст. л. сливочного масла, соль по вкусу

Овощи и белые грибы помыть, нарезать ломтиками средней толщины и положить в кастрюлю. Добавить половину вымытой зеленой фасоли в кастрюлю с овощами. Налить оливковое масло, добавить холодной воды, посолить и варить на среднем огне. В готовый суп добавить отдельно сваренную зеленую фасоль и вымытый рис. Заправить чесноком, растертым с очищенными грецкими орехами, сливочным маслом, брынзой, сыром и растительным маслом.

Грибной суп

230 г грибов, 60 г пшеничной муки, 150 мл бульона, 50 мл сухого красного вина, 0,2 г перца, 65 г сливочного масла, 600 мл молока, 5 г мускатного ореха, 1 зубчик чеснока, зелень петрушки, соль по вкусу

Грибы тщательно перебрать, очистить, вымыть в проточной воде и нарезать соломкой. Потом пассеровать на растопленном сливочном масле, залить вином и варить на слабом огне в течение 5 – 10 мин. Добавить муку и варить примерно 1 мин., после чего соединить с бульоном. При подаче в суп добавить теплое молоко, посолить, поперчить, добавить измельченный чеснок и мускатный орех и мелко нарезанную зелень петрушки.

Суп хлебный

25 – 30 г хлеба, 15 г тертого сыра, 1 яйцо, 250 мл бульона, 0,2 г мускатного ореха, перец, соль по вкусу

Хлеб протереть через сито и смешать с тертым сыром и взбитым яйцом, добавить соль, перец и тертый мускатный орех. Тщательно все перемешать до однородной массы и добавить в кипящий бульон, закрыть крышкой и варить на слабом огне в течение 10 мин. Перед тем как подавать на стол, тщательно размешать, чтобы не образовались комки.

Томатный суп-пюре

6 помидоров, 1 луковица, 1 пучок базилика, 1 пучок петрушки, 1 лимон, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 500 мл молока, 2 ст. ложки тертого пармезана, белый молотый перец, соль

Базилик и зелень петрушки перебрать, промыть, стряхнуть остатки воды и нашинковать. Несколько веточек оставить для украшения. Луковицу очистить, ополоснуть холодной водой и мелко нарезать. Помидоры вымыть, бланшировать в горячей воде 1 мин., снять кожицу, удалить плодоножку и семена и нарезать тонкими дольками. Положить в кастрюлю лук, базилик, зелень петрушки и помидоры, залить 0,25 л воды, поставить на огонь, довести до кипения и варить до мягкости. Содержимое кастрюли протереть через сито. Растопить на сковороде сливочное масло, всыпать муку и жарить на среднем огне при непрерывном помешивании до золотистого цвета. Влить на сковороду молоко и прогревать при непрерывном помешивании до загустения. В кастрюлю с томатной массой выложить содержимое сковороды, перемешать, посолить, поперчить и оставить на слабом огне на 3 мин. Выжать из лимона сок, предварительно отрезав несколько кружков для украшения (по одному на каждую порцию). Добавить в суп свежевыжатый лимонный сок. Суп разлить по тарелкам, посыпать тертым пармезаном, украсить каждую порцию кружком лимона и зеленью петрушки.

Консоме с цыпленком и макаронами

200 г мяса цыпленка, 100 г макарон, 1 морковь, 1 корень сельдерея, 1 помидор, 3 листа салата, белый молотый перец, соль

Мясо цыпленка вымыть, положить в кастрюлю, залить 0,5 л холодной воды, поставить на огонь, довести до кипения и варить 15 мин. Бульон процедить, мясо отделить от костей, нарезать кусочками и положить в кастрюлю. Макароны отварить до полуготовности в 0,5 л кипящей подсоленной воды, воду слить, макароны промыть холодной водой, нарезать кусочками наискось и положить в кастрюлю с мясом. Морковь и корень сельдерея вымыть, очистить, нарезать мелкими кусочками, положить в кастрюлю с остальными ингредиентами. Салатные листья вымыть, стряхнуть остатки воды и нарезать небольшими квадратиками. Помидор вымыть, бланшировать 1 мин. в кипящей воде, снять кожицу, разрезать на 4 части, удалить плодоножку, сок, семена, нарезать тонкими полосками и положить в кастрюлю. Содержимое кастрюли залить горячим бульоном, поставить на огонь, довести до кипения и варить под крышкой 5 мин. За 2 мин. до готовности положить в суп листья салата, посолить и поперчить.

Деликатесный суп

250 г филе говядины, 200 г консервированного зеленого горошка, 1 яйцо, 50 г пармезана, 50 г сливочного масла, 1 корень сельдерея, 1 ч. л. муки, зелень петрушки, 50 г пшеничных сухариков, белый молотый перец, соль

Филе говядины вымыть, зачистить от пленок, положить в кастрюлю, залить 1 л холодной воды, поставить на огонь, довести до кипения и варить на среднем огне 35 мин. Бульон процедить, мясо охладить и нарезать полосками. С консервированного зеленого горошка слить жидкость и протереть его через сито. Корень сельдерея очистить, натереть на мелкой терке и положить в миску с протертым зеленым горошком. Растопить сливочное масло в кастрюле, ввести муку и поджарить ее до золотистого цвета при непрерывном помешивании. Положить в кастрюлю протертый зеленый горошек и натертый корень сельдерея, залить горячим бульоном при непрерывном помешивании и поставить на слабый огонь на 5 мин. Натереть пармезан на мелкой терке. Взбить яйцо с солью, перцем и тертым сыром и ввести в суп при непрерывном помешивании. Положить в суп говядину и прогреть на слабом огне 2 мин. при непрерывном помешивании. Зелень петрушки перебрать, промыть, стряхнуть остатки воды. Готовый суп разлить по тарелкам, посыпать сухариками и украсить веточками петрушки.

Суп из креветок

250 г креветок, 200 г консервированного зеленого горошка, 1 луковица, 2 ст. л. томатной пасты, 2 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. тертого пармезана, 4 ломтика французского батона, белый молотый перец, соль

Креветки разморозить, вымыть, варить до готовности в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, остудить, очистить и сложить в отдельную миску. Лук очистить, сполоснуть холодной водой и нашинковать. Растопить на сковороде половину сливочного масла, положить лук и жарить до прозрачного состояния, постоянно помешивая. Добавить к жарящемуся луку томатную пасту, перемешать, убавить огонь и тушить 5 мин. Содержимое сковороды выложить в кастрюлю с 0,75 л кипящей воды, перемешать, добавить креветки и зеленый горошек, посолить, поперчить. Варить 5 мин. на среднем огне. Ломтики французского батона намазать с двух сторон оставшимся сливочным маслом и обжарить на сковороде до золотистого цвета. Готовый суп разлить по тарелкам и положить в каждую по одному ломтику поджаренного батона, посыпанного тертым пармезаном.

Сальса

150 г очищенных грецких орехов, 50 мл оливкового масла, 50 мл густых сливок, 1 ст. л. тертого пармезана, 1 пучок базилика, 2 дольки чеснока, черный молотый перец, соль

Грецкие орехи слегка поджарить на раскаленной сковороде без масла и пропустить через мясорубку. Базилик перебрать, вымыть, стряхнуть остатки воды и мелко нарубить. Чеснок очистить, сполоснуть холодной водой и нашинковать. В глубокой сковороде разогреть оливковое масло, положить чеснок и жарить до золотистого цвета, затем добавить сливки, базилик, соль и перец, перемешать и тушить на слабом огне 10 мин. Содержимое сковороды слегка остудить, переложить в миксер, добавить орехи и довести до однородной массы, затем выложить в кастрюлю, поставить на слабый огонь, при непрерывном помешивании ввести небольшими порциями тертый пармезан.

Песто

50 г пармезана, 50 г очищенных орехов, 50 мл оливкового масла, 1 пучок базилика

Пармезан натереть на мелкой терке. Базилик перебрать, промыть, стряхнуть остатки воды и мелко нарубить. Орехи слегка поджарить на раскаленной сковороде без масла и пропустить через мясорубку. Смешать все ингредиенты в миксере до получения однородной массы, добавить 50 мл горячей воды и еще раз взбить.

Тушеные кальмары

3 тушки кальмаров, 2 луковицы, 2 помидора, 1 лимон, 2 дольки чеснока, 2 ст. л. растительного масла, 50 мл белого вина, 1 ч. л. сахара, базилик, зелень петрушки, черный молотый перец, соль

Кальмары очистить от пленки, вымыть, обсушить и нарезать кольцами. Положить их в глубокую миску, залить свежевыжатым лимонным соком и оставить на 20 мин. Помидоры вымыть, бланшировать 1 мин. в кипящей воде, снять кожицу, разрезать на 4 части, удалить сок и семена и нарезать мелкими кусочками. Лук очистить, ополоснуть холодной водой и нарезать полукольцами. Базилик и зелень петрушки перебрать, вымыть, стряхнуть остатки воды и нашинковать, оставив немного для украшения. Чеснок очистить, вымыть и обсушить салфеткой. На разогретой сковороде с растительным маслом жарить лук до прозрачного состояния, затем добавить помидоры, зелень петрушки, базилик и пропущенный через пресс чеснок. Поставить сковороду на средний огонь, добавить соль и сахар, накрыть крышкой и тушить 10 мин. Выложить в сковороду замаринованные кальмары, влить лимонный сок, вино, перец, довести до кипения и тушить 15 мин. Готовые кальмары вместе с соусом выложить на сервировочное блюдо, украсить зеленью петрушки и базилика. К столу подавать в горячем виде.

Тушенные с зеленью помидоры

10 помидоров, 50 г сливочного масла, 3 ст. л. растительного масла, 1 луковица, 1 морковь, 1 стебель сельдерея, 1 долька чеснока, 1 пучок душистых трав: петрушки, душицы, шалфея, розмарина; черный молотый перец, соль

Лук, морковь, сельдерей, чеснок очистить, вымыть и мелко нарезать. Помидоры обдать кипятком, снять кожицу, разрезать на 4 части и удалить семена. Травы перебрать, вымыть, стряхнуть остатки воды и нашинковать. Разогреть на сковороде растительное и сливочное масло, выложить все подготовленные ингредиенты, посолить, поперчить и тушить под крышкой на слабом огне 1 ч 30 мин. Соус слегка остудить и довести до однородной массы с помощью миксера.

Креветки, мидии, кальмары в белом вине

200 мл сухого белого вина, 100 г сырых очищенных креветок, 100 г очищенных мидий, 1 тушка кальмара, 250 г филе морской рыбы, 2 дольки чеснока, 3 ст. ложки оливкового масла, 3 ст. ложки бренди, 1/2 ч. л. сухого базилика, 1/2 ч. л. молотого кориандра, 250 мл томатного соуса, соль, красный молотый перец, зелень петрушки

Мидии и креветки вымыть, положить в кастрюлю с 50 мл вина, добавить перец, базилик, кориандр и воду, чтобы она покрыла продукты, довести до кипения при постоянном помешивании и варить на слабом огне 30 мин. Затем отвар слить и процедить. Чеснок очистить, ополоснуть холодной водой и нашинковать. Петрушку перебрать, вымыть, стряхнуть остатки воды и нашинковать. Тушку кальмара вымыть, очистить от пленок и хрящевых пластин и нарезать кольцами. Филе рыбы вымыть, обсушить и нарезать мелкими кусочками. В глубокой сковороде разогреть оливковое масло, жарить на нем чеснок до золотистого цвета, затем удалить его, положить петрушку, влить бренди и остаток вина. Кипятить смесь 3 мин. на медленном огне, затем добавить кольца кальмара, варить 4 мин., потом вынуть их. Влить в сковороду отвар морепродуктов, добавить томатный соус и филе рыбы, посолить, варить 10 мин. Затем положить кольца кальмара, мидии и креветки, перемешать и варить 2 мин.

Ризотто с курицей

4 окорочка, 4 помидора, 2 луковицы, 2 болгарских перца, 3 дольки чеснока, 50 л куриного бульона, 50 г сливочного масла, 200 г риса, куркума, черный молотый перец, соль

Окорочка вымыть, обсушить и разрезать каждый на 2 части по суставу. На сковороде растопить сливочное масло и обжарить в нем куски окрочков с обеих сторон до золотистого цвета. Лук очистить, ополоснуть холодной водой и мелко нарезать. Болгарские перцы вымыть, удалить плодоножки и семена и нарезать полосками. Помидоры вымыть, обсушить, удалить плодоножки и нарезать дольками. В сковороду с обжаренными окорочками положить лук, болгарские перцы и помидоры. Рис перебрать, промыть и выложить в сковороду. Залить содержимое сковороды бульоном, поставить на огонь, довести до кипения и тушить под крышкой на медленном огне 30 мин. Чеснок очистить, ополоснуть холодной водой и мелко нарубить. За 5 мин. до готовности положить в сковороду чеснок, куркуму, соль и перец. Если осталось слишком много жидкости, то следует прибавить огонь и довести ризотто до готовности без крышки. Готовое ризотто выложить на сервировочное блюдо таким образом, чтобы куски окорочков оказались наверху.

Равиоли с шампиньонами

Для теста: *300 г муки, 1 яйцо, 50 мл воды, соль*

Для начинки: *250 г шампиньонов, 1 луковица, 50 г сливочного масла, черный молотый перец, соль*

Для гарнирования: *50 г сыра, 3 ст. л. сметаны, зелень укропа*

Тесто: высыпать муку горкой, сделать углубление, влить в него воду, вбить яйцо, посолить, аккуратно замесить тесто, завернуть его в полиэтиленовый пакет и оставить на 10 мин. для набухания клейковины. Грибы очистить, вымыть и нарезать мелкими кусочками. Лук очистить, ополоснуть холодной водой и мелко нарезать. **Начинка:** сливочное масло растопить на сковороде, выложить грибы и лук, посолить, поперчить и жарить на среднем огне при непрерывном помешивании 5 мин., затем переложить на тарелку и остудить. Тесто разделить на две части и раскатать в прямоугольные тонкие пласты на подпыленном мукой столе. На один из пластов разложить чайной ложкой грибную начинку, затем накрыть вторым пластом и нарезать квадраты специальным ножом. Опустить равиоли в кастрюлю с 2 л кипящей подсоленной воды, перемешать и варить после закипания на среднем огне 5 мин. Сыр натереть на крупной терке. Зелень укропа вымыть и стряхнуть остатки воды. Готовые равиоли разложить по тарелкам, полить сметаной, посыпать тертым сыром и украсить веточками укропа.

Тортеллини, фаршированные грибами

200 г макарон тортеллини, 300 г шампиньонов, 100 г сметаны, 2 ст. л. лимонного сока, белый молотый перец, соль

Для гарнирования:*100 г пармезана, 3 помидора, зелень петрушки*

Тортеллини отварить в 1 л подсоленной воды, откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой и разложить на плоской тарелке. Шампиньоны очистить, вымыть и нарезать мелкими кусочками. Подготовленные шампиньоны выложить в сковороду, добавить сметану, лимонный сок, соль, перец, перемешать и тушить 10 мин. на среднем огне, периодически помешивая. Готовые грибы выложить на тарелку и остудить. Нафаршировать тортеллини грибами. Помидоры вымыть, удалить плодоножки и нарезать тонкими кружками. Пармезан натереть на мелкой терке. Зелень петрушки вымыть, стряхнуть остатки воды и отделить листочки. Выложить дно сервировочного блюда кружками помидоров, посыпать их тертым пармезаном, сверху уложить фаршированные тортеллини и так же посыпать пармезаном. Блюдо прогреть несколько минут в духовке или микроволновой печи до начала плавления сыра. Украсить зеленью петрушки.

Печеные баклажаны с чесноком

5 баклажанов, 1 – 2 зубчика чеснока, 65 мл оливкового масла, розмарин, соль, перец по вкусу

Баклажаны вымыть, сделать небольшие разрезы по всей поверхности. Зубчики чеснока очистить и начинить подготовленные баклажаны. Вставить веточки розмарина. Баклажаны поместить в огнеупорную посуду, посолить, поперчить, залить оливковым маслом и поставить в разогретый духовой шкаф. Запекать до тех пор, пока баклажаны не станут мягкими.

Карпаччо

350 г говядины (нежирной), 1/2 ч. л. уксуса, 100 мл оливкового масла, 100 г сыра, 100 г грибов, 10 г зеленого лука

Держать мясо в морозильной камере в течение 1 ч. Нарезать его поперек волокон на очень тонкие пластинки и разложить на тарелке в один слой. Сыр нарезать тонкими треугольниками. Грибы очистить и нарезать тонкими пластинками. Соединить уксус и оливковое масло, перемешать. Выложить слой мяса, грибов и сыра, сбрызнуть заправкой, украсить зеленым луком и подавать на стол.

Боллито мисто

1,2 кг говядины, 850 г говяжьего языка, 1 кг курицы, 450 г свиной колбасы, 3 моркови, 1 головка репчатого лука, веточка сельдерея, 2 веточки петрушки, гвоздика, 2 лавровых листа, 6 горошин перца, соль по вкусу

Репчатый лук и морковь очистить, вымыть, и поставить варить в кастрюле с большим количеством воды. Довести до кипения, добавить соль, гвоздику, лавровый лист, перец, обработанный кусок говядины и варить в течение 1 – 1,5 ч. на среднем огне. Добавить говяжий язык, разрезанную на несколько частей курицу и продолжать варить 1,5 ч. Свиную колбасу поместить в кастрюлю и отварить. Готовое мясо выложить на блюдо, разделить на несколько порционных частей, посолить. Перед тем как подавать на стол, мясо залить небольшим количеством получившегося бульона, добавить мелко нарезанную зелень и свежие овощи.

Картофельные ньокки

1 кг картофеля, 1 – 2 яйца, 300 г муки, томатный соус по вкусу, соль

Картофель вымыть в проточной воде, отварить в кожуре, очистить и размять в пюре. В небольшую кастрюлю насыпать муки, добавить яйца и быстро замесить эластичное однородное тесто, добавить картофельное пюре. Потом разделить на небольшие жгутики и нарезать на небольшие клецки – ньокки. В отдельной кастрюле вскипятить воду, посолить и положить получившиеся ньокки и варить до тех пор, пока они не всплывут. Потом достать шумовкой и заправить томатным соусом. Поставить в духовку и запекать до образования золотистой корочки.

Яичная запеканка со спаржей

400 г спаржи, 5 куриных яиц, 7 – 8 перепелиных яиц, 150 мл сливок, 50 г сыра (лучше пармезана), 30 г сливочного масла, зелень петрушки, листья салата, соль, перец по вкусу

Спаржу очистить, вымыть и варить в подсоленной воде 15 мин. Куриные яйца взбить со сливками, тертым сыром, зеленью петрушки, добавить соль, перец. Перепелиные яйца вымыть, положить в холодную воду, довести до кипения и варить в течение 3 мин. Затем охладить и очистить. Глубокую сковороду смазать маслом, выложить на дно слой спаржи, залить половиной яичной смеси, положить 4 перепелиных яйца, затем слои повторить. Запекать в духовке 30 мин. при 220°С, накрыв фольгой, затем еще 15 мин., сняв фольгу. Нарезать, слегка охладив. Подать на стол с листовым салатом или зеленым луком. Запеканку можно есть и холодной.

Мидии в чесночном масле

1,2 кг свежих мидий, 3 зубчика чеснока, 170 г сливочного масла, зелень петрушки, черный молотый перец, соль по вкусу

Чеснок очистить, нарезать, добавить сливочное масло и нашинкованную зелень петрушки. Посолить, добавить перец и размешать до однородной массы. Мидии вымыть в проточной воде, поместить в большую кастрюлю и залить небольшим количеством приготовленной чесночной смеси. Накрыть посуду фольгой и поставить запекать в разогретую духовку при температуре 230°С. Запекать в течение 15 – 20 мин. Раковины должны открыться. Нераскрывшиеся мидии выбросить, а оставшиеся выложить на блюдо, добавить оставшуюся чесночную смесь или любой другой соус. Рекомендуется подавать с поджаренными корочками итальянского хлеба.

Баклажаны по-пармски

3 – 4 баклажана (большого размера), 500 г помидоров, 300 г сыра моцарелла, 2 яйца, 35 г муки, 65 г тертого сыра пармезан, подсолнечное масло, базилик, черный молотый перец, соль по вкусу

Баклажаны обработать, вымыть, нарезать длинными полосками, затем обвалять в муке и обжаривать на подсолнечном масле. Затем высушить на бумажных салфетках.

Помидоры вымыть, очистить от кожицы и положить в кастрюлю. Посолить, добавить базилик, закрыть крышкой и тушить на слабом огне. Противень смазать маслом, налить томатный соус и положить баклажаны. Затем смазать яйцом с солью и перцем. Сверху положить нарезанные ломтики моцареллы. Полить оставшимся соусом и посыпать пармезаном. Поставить запекаться в духовке при температуре 200°С на 30 мин.

Фаршированные цукини

1 кг цукини (3 – 5 штук), по 150 – 200 г свиного и говяжьего фарша, 1 головка репчатого лука, 1 яйцо, 30 г соуса бешамель, зелень петрушки, укропа, соль, перец по вкусу

Цукини очистить, разрезать вдоль, вырезать мякоть, чтобы получилось углубление. Лук мелко нарезать, положить в фарш, добавить соль, перец, яйцо и тщательно перемешать. Добавить в фарш мелко нарезанную мякоть из цукини (часть). Цукини изнутри слегка натереть солью, наполнить фаршем, сверху положить бешамель, поставить на противень в духовой шкаф. Выпекать при температуре 180°С около 45 мин. Готовые цукини посыпать мелко нарезанной зеленью.

Белая фасоль по-флорентийски

450 г белой фасоли, 2 помидора, 2 – 3 ст. л. растительного масла, 2 зубчика чеснока, по 1 веточке шалфея и розмарина, корень сельдерея, соль, перец по вкусу

Фасоль перебрать, замочить в холодной воде на 3 ч. Затем фасоль положить в кастрюлю, добавить масло и растертый или мелко нарезанный чеснок, целую веточку шалфея, нарезанные дольками помидоры и крупно нарезанный корень сельдерея. Добавить соль и перец. Поставить кастрюлю с овощами на слабый огонь и варить примерно 2 ч до готовности. Подавать на первое. На следующий день подавать как второе блюдо в разогретом виде с добавлением листиков шалфея, зубчика чеснока, масла и веточки розмарина. Предварительно перемешать и протушить в течение 10 мин.

Фасоль с ветчиной в пикантном соусе

450 г белой фасоли, 250 г ветчины, 1 – 2 головки репчатого лука, 2 ст. л. растительного масла, цедра лимона, зеленый лук, черный молотый перец, красный перец, соль по вкусу

Фасоль перебрать, вымыть, залить холодной водой на 3 – 4 ч. Потом поставить варить до тех пор, пока фасоль не станет мягкой, и откинуть на дуршлаг. Лук очистить, вымыть, нарезать ломтиками и слегка обжарить на растительном масле. Добавить нарезанную небольшими кубиками ветчину и фасоль. Насыпать перец, соль и добавить лимонную цедру. Все тщательно перемешать до однородной массы. Перед тем как подавать на стол, блюдо следует украсить мелко нарезанным зеленым луком. Подавать можно с острым томатным соусом и отварным картофелем.

Помидоры по-милански

6 – 7 помидоров, 250 г жареной говядины, 120 г ветчины, 1 яйцо, 100 г тертого сыра, соус бешамель, растительное масло, панировочные сухари, соль, черный молотый перец по вкусу

Помидоры вымыть, срезать у каждого плодоножку и аккуратно удалить мякоть с семенами. Говядину и ветчину мелко нарезать, добавить яйцо, тертый сыр и соус бешамель. Посолить, поперчить и все тщательно размешать до однородной массы. Приготовленной начинкой наполнить помидоры. Затем наполненные помидоры положить в кастрюлю, смазанную растительным маслом, посыпать небольшим количеством панировочных сухарей и поставить в разогретую духовку на 15 – 20 мин.

Кабачки по-итальянски

500 г кабачков, 30 г сливочного масла, 1 головка репчатого лука, 180 мл бульона, 200 мл томатного соуса, 50 г шпика, 1 яйцо, 45 г тертого сыра, соль, зелень по вкусу

Кабачки очистить от кожуры, вымыть в проточной воде и нарезать небольшими кубиками. Затем положить в кастрюлю или глубокую сковороду, добавить масло и мелко нарезанный репчатый лук, залить бульоном, закрыть крышкой и тушить до готовности. Потом готовые кабачки заправить томатным соусом, посолить, добавить нарезанное сваренное вкрутую яйцо и тертый сыр. Добавить жареный шпик и запекать в разогретом духовом шкафу. Перед тем как подавать на стол, украсить мелко нарезанной зеленью.

Холодное овощное ассорти плато

500 г баклажанов, 50 г репчатого лука, по 2 красных и желтых стручка паприки, 130 мл оливкового масла, 100 мл воды, 50 мл нежного уксуса, 2 зубчика чеснока, 1 веточка тимьяна, соль, перец, лавровый лист

Запечь в духовке стручки паприки в течение 10 – 15 мин., очистить и нарезать соломкой. Баклажаны и лук нарезать кусочками. Овощи посолить, выложить слоями в жаростойкую посуду, добавить оливковое масло, чеснок, измельченный с помощью чеснокодавилки, тимьян, лавровый лист и воду. Овощи довести до кипения и поставить в духовку на 30 – 40 мин. (160˚С). Слегка охлажденное блюдо полить уксусом, добавить свежемолотый перец и оливковое масло.

Котлеты отбивные с фасолью

3 – 4 отбивные котлеты (среднего размера), 50 г сливочного масла (маргарина), 2 ст. л. томатного соуса, 450 г сухой фасоли, 2 листочка сальвии, 400 мл мясного бульона, черный молотый перец, соль по вкусу

Фасоль замочить в холодной кипяченой воде на 1 – 2 ч и отварить в подсоленной воде. На сливочном масле с сальвией обжарить отбивные котлеты до образования золотистой корочки, посолить, добавить перец и томатный соус, разбавленный мясным бульоном. Сковороду закрыть крышкой и тушить на среднем огне в течение 1 ч. Потом вынуть отбивные и положить на блюдо, в отдельную миску налить томатный соус, соединить с фасолью и тщательно все перемешать. Положить отбивные в сковороду с соусом и поставить на огонь на 2 – 3 мин.

Итальянские колбаски с медом и коньяком

200 мл коньяка, 50 г меда, 20 – 30 мл оливкового масла, 6 итальянских колбасок

Сырые колбаски аккуратно наколоть вилкой со всех сторон и поджарить на оливковом масле на слабом огне. Коньяк смешать с медом и вылить на сковороду. Продолжать жарить, прибавив огонь, пока жидкость полностью не выкипит. Блюдо подавать на стол горячим.

Коттбулар (мясные фрикадельки)

100 г баранины, 50 мл воды, 45 г сметаны, 50 г пшеничных сухарей, 15 г сливочного масла, 1 желток, 150 г картофельного пюре

Подготовленное мясо обработать, вымыть проточной водой, пропустить 2 раза через мясорубку. Добавить небольшое количество воды, сметану, молотые пшеничные сухари, яичный желток. Все тщательно взбить, должна получиться вязкая масса, из которой следует сформовать фрикадельки и уложить на смоченную водой разделочную доску. Сливочное масло растопить на сковороде и поджарить на нем мясные фрикадельки. Обжаривать фрикадельки нужно равномерно, не забывая периодически встряхивать сковороду. На стол фрикадельки подавать вместе с картофельным пюре.

Мясо по-кордольски

500 г мякоти говядины (лучше телятины), 3 крутых желтка, 250 г консервированного тунца, 30 г маринованных каперсов, 1 ст. л. уксуса, 1 ст. л. горчицы, 30 мл оливкового масла, 200 – 300 мл вина, 50 г моркови, 50 г картофеля, 50 г лука

Для приготовления соуса взбить (лучше миксером) желтки, тунца, уксус, горчицу и оливковое масло. В кастрюлю положить мясо, залить водой и вином, добавить морковь, лук и картофель и варить до готовности мяса. Овощи протереть и добавить к соусу, мясо нарезать ломтиками и, подавая на стол, полить тунцовым соусом. При подаче на стол можно украсить ломтиками лимона и каперсами. На гарнир можно приготовить картофельное пюре.

Сладкое мясо во фритюре

300 – 400 г мяса (лучше говядины), 80 – 100 мл оливкового масла, 80 мл уксуса, 30 г муки, зелень базилика, мяты, тимьяна, около 200 мл масла для фритюра, соль, перец

Вымыть мясо в теплой воде и оставить на 10 – 15 мин. Выложить мясо в кастрюлю, полностью залить холодной водой и довести до кипения. Затем промыть холодной водой. Для приготовления маринада смешать оливковое масло с уксусом, измельченными травами, солью и перцем. Дать постоять в течение 2 – 3 ч. Мясо разрезать на кусочки размером около 2 – 3 см, обсушить. Смешать муку с солью и перцем, отдельно разогреть масло для фритюра. Кусочки мяса, обваляв в муке, жарить во фритюре 3 – 4 мин. до золотистого цвета. Блюдо подавать на стол горячим.

Говяжья вырезка с фисташками

800 г мякоти говядины (вырезки), 100 – 150 мл мадеры, 60 – 80 г орехов (очищенных фисташек), 20 мл оливкового масла, 20 – 30 г муки, соль, перец по вкусу

Мясо хорошо посолить, поперчить, посыпать с обеих сторон мукой. Очищенные фисташки измельчить, обвалять в них мясо. Вырезку выложить на разогретую сковороду с оливковым маслом и жарить, переворачивая, в течение нескольких минут. Полить мясо мадерой и варить около 30 мин. Нарезать тонкими кусками, есть в горячем виде.

Баранина фаршированная

Лопатка баранины, 130 г говяжьей печени, 100 г сливочного масла (маргарина), 2 зубчика чеснока, 40 г риса, 1 – 2 желтка, 250 мл белого сухого вина, мясной бульон, соль, молотый черный перец

Баранину обработать, отбить, посолить, добавить перец и обжарить на сливочном масле. Из говяжьей печени сделать фарш, соединить с измельченным чесноком. В кастрюлю налить воду, растворить соль и всыпать рис. Отварить, процедить, промыть проточной водой, остудить и добавить в фарш. Добавить также желтки, соль и перец, тщательно перемешать. Получившуюся смесь завернуть в ломтики баранины, перевязать ниткой и обжарить в сливочном масле. Налить небольшое количество вина и оставить на среднем огне на 1,5 – 2 ч, если нужно, добавить небольшое количество бульона.

Говядина, нашпигованная чесноком

1 – 1,5 кг говядины, 2 зубчика чеснока, 1 – 2 ст. л. томатной пасты (кетчупа), 50 г сливочного масла, 3 ст. л. красного вина, 3 болгарских перца, 200 г стручковой фасоли, маслины, соль, перец по вкусу

Говядину обработать, натереть солью, перцем, нашпиговать чесноком. Мясо обжарить в масле, налить воды и тушить до готовности. Готовый кусок разрезать на ломтики и уложить на блюдо, добавить обжаренный перец, тушеную фасоль и маслины. В конце приправить томатной пастой, красным вином, солью и перцем. Когда блюдо будет готово, можно чеснок удалить.

Телятина по-милански

400 – 500 г телятины, 2 яйца, 30 г тертого сыра, 50 мл томатного соуса, 30 г сливочного масла, 30 мл оливкового масла, 30 г панировочных сухарей, соль, перец по вкусу

Телятину нарезать кусочками и отбить. Взбить яйца, соль и перец. Кусочки телятины обмакивать в яичную смесь, панировать в сухарях и посыпать тертым сыром. Отбивные жарить на сливочном и оливковом масле, взятых в равных количествах. На гарнир можно подать макароны с томатным соусом.

Телячий шницель по-тоскански

450 г шпината, 2 ст. л. сливочного масла, 1 зубчик чеснока, 400 г телятины, 40 г сырого окорока, 30 г сыра, жир, мускатный орех, горчица, соль, перец по вкусу

Шпинат обработать, потушить, добавить чеснок, соль и перец. Поместить на сковороду порции шпината, в него положить по кусочку сливочного масла. Добавить мускатный орех. Шницели посолить, намазать горчицей и обжаривать в жире до готовности. Готовый шницель выложить на порцию шпината, положить сверху ломтик окорока и сыра и поставить в духовку для запекания.

Рулет из телятины с грушами

400 – 500 г телятины, 2 груши, 250 мл сухого белого вина, 30 мл коньяка (или бренди), 30 – 40 г сыра пармезан, 50 г сливочного масла, 30 мл оливкового масла, немного соли, муки, мускатного ореха

Груши разрезать на 4 части, очистить и выложить на тарелку, посолить, посыпать тертым сыром, мускатным орехом. Дать постоять 15 мин. Мясо разрезать на 8 кусочков, отбить, положить по кусочку груши и свернуть в рулет. Кусочки-рулеты обвязать бечевкой или закрепить деревянной зубочисткой, посолить, обвалять в муке. Растопить на сковороде сливочное и оливковое масло и обжарить рулеты до золотистой корочки. Затем полить рулеты вином и тушить до его выпаривания. Полить рулеты коньяком, снять с огня и дать постоять 10 – 15 мин.

Жаркое с лимонным соусом

800 г мякоти говядины, 30 г сливочного масла, 2 ст. л. растительного масла, 30 мл белого сухого вина, 2 желтка, 1 лимон, 100 мл мясного бульона, зелень петрушки, соль по вкусу

Кусок мяса обработать, отбить, положить на сковороду с растительным и сливочным маслом и обжаривать до образования золотистой корочки с обеих сторон, добавить соль. Налить вино и мясной бульон. В отдельной миске взбить желтки с солью и лимонным соком, добавить мелко нарезанную петрушку. Готовое мясо переложить в отдельное блюдо. В сковороду налить яичную смесь и поставить на средний огонь. Варить до тех пор, пока смесь не загустеет. Мясо нарезать небольшими ломтиками и полить получившимся соусом.

Жаркое в кисло-сладком соусе

450 г свинины, 80 г сливочного масла (маргарина), 150 мл белого сухого вина, 1 зубчик чеснока, 10 г анчоусов, 2 ст. л. уксуса, мясной бульон, сальвия, розмарин, соль по вкусу

Свинину обработать, вымыть, нарезать небольшими кусками и обжарить на сливочном масле. Налить вино, разогреть на среднем огне. Добавить очищенный чеснок, сальвию и розмарин. Все тщательно перемешать, залить бульоном, накрыть крышкой и тушить на слабом огне в течение 1 ч. В выделившийся из свинины сок добавить очищенные анчоусы, уксус, тщательно перемешать и разогреть. Готовое мясо выложить на широкое блюдо и полить соусом.

Жареная говядина с ветчиной

400 г мякоти говядины, 200 г ветчины, 20 г твердого сыра, 50 г сливочного масла (маргарина), 30 мл белого сухого вина, мясной бульон, молотый черный перец, соль по вкусу

Мясо нарезать ломтиками средней толщины. На каждый ломтик положить ломтики ветчины и сыра, сверху положить оставшиеся ломтики мяса. Перевязать ниткой и обжаривать на сковороде. Посолить, поперчить, залить вином. Когда вино испарится, налить мясной бульон и тушить в течение 15 – 20 мин. Перед тем как подавать на стол, удалить нитки и добавить соус.

Индейка с ветчиной

400 – 500 г грудки индейки, 250 мл сухого белого вина, 100 г ветчины, 50 г плавленого сыра, 50 г сливочного масла, 50 г оливок, соль по вкусу

Грудку индейки разрезать на 4 равные части и отбить. На каждый кусочек положить мелко нарезанные сыр и ветчину, свернуть рулетом (можно обвязать нитками или бечевкой) и слегка посолить. На сковороде разогреть сливочное масло, положить рулеты, сверху – нарезанные оливки и жарить в течение 5 – 7 мин. Затем аккуратно добавить вино, выпарить его, накрыть сковороду крышкой и тушить рулеты 30 – 40 мин., добавив немного воды. Подавать рулеты горячими.

Курица а-ля Нерон

1 большая курица (около 1,5 кг), 30 мл оливкового масла, 30 г сухого лаврового листа, несколько веточек розмарина, 20 мл чистого спирта (96%-ного), соль, перец по вкусу

Курицу тщательно вымыть и хорошо обтереть. Смешать соль и перец и натереть ими курицу, сверху смазать оливковым маслом. Надеть курицу на вертел и жарить около 1 ч, смазывая маслом (используйте для этого веточку розмарина). Сухие лавровые листья выложить на огнеупорное блюдо, положить на них курицу, слегка сбрызнуть спиртом и поджечь.

Утка с апельсинами

1 утка (2 – 2,5 кг), 30 г сливочного масла, 20 г топленого масла, 20 г муки, 250 мл куриного или мясного бульона, 2 апельсина, 100 мл апельсинового ликера, соль, перец по вкусу

Утку обработать, натереть солью и перцем, смазать топленым маслом. Апельсины очистить и положить внутрь утки. Цедру апельсинов натереть на крупной терке. Утку положить на противень, поставить в духовку и жарить 1,5 – 2 ч. Натертую цедру залить водой и прокипятить 10 мин., дать стечь воде, смешать с апельсиновым ликером. Муку слегка обжарить на сливочном масле, добавить в бульон вместе с ликером и цедрой апельсина, прокипятить и процедить. Разрезанную на порционные куски утку украсить дольками апельсина. Подавать утку с соусом. На гарнир подойдет чечевица, тушенная в томате с перцем.

Утка с маслинами

2,5 – 3 кг утки, 1 ч. л. молотого красного перца, 0,5 – 1 ч. л. молотого черного перца, 200 мл сухого белого вина, 0,5 ч. л. чабера, 1 ст. л. муки, 170 мл куриного бульона, 250 г нарезанных маслин, лавровый лист, 2 ч. л. соли

Утку тщательно вымыть, удалить внутренний жир, натереть солью, перцем, положить на решетку и поместить в нагретую духовку на 45 мин., подставив под решетку противень. Равномерно обжаривать, периодически переворачивая утку. Выделившийся жир слить, утку поместить на противень, налить вино, добавить лавровый лист и чабер. Уменьшить огонь и держать утку в течение 1 ч, постоянно поливая выделившимся соком. Выложить утку на подогретое блюдо. В сок добавить муку, куриный бульон, поставить на слабый огонь и постоянно помешивать. Добавить маслины, держать еще 5 мин. и посолить. В конце утку разрезать и залить соусом.

Утка с каштанами

1 утка (1,5 – 2 кг), 250 мл мясного бульона, 1 кг каштанов, 250 – 300 г куриной печенки, 30 мл оливкового масла, 100 г лука, 250 мл светлого пива, 30 мл сухого белого вина, 1 ст. л. картофельного крахмала, 30 г сливочного масла, перец, соль, лавровый лист по вкусу

Часть каштанов отварить с лавровым листом. Оставшиеся каштаны запечь в духовке. Отварить запеченные каштаны, добавив сливочное масло и лавровый лист. Лук поджарить, добавив куриную печенку и каштаны, соль, перец. Добавить 50 мл бульона и кипятить 5 мин. Утку натереть солью и перцем и нафаршировать каштановой массой, зашить и смазать оливковым маслом. Запекать утку, поливая пивом. Из сока, крахмала и вина приготовить соус. Подавать утку с каштанами.

Утка с грибами

1 – 1,5 кг утки, 1 головка репчатого лука, 1 ст. л. муки, 3 помидора, 500 г свежих грибов, соль, перец по вкусу

Утку вымыть, разделить на несколько крупных кусков, залить холодной кипяченой водой и поставить варить на среднем огне в закрытой посуде. Воду посолить, когда она закипит, и варить утку, пока мясо не станет мягким. Репчатый лук очистить, вымыть, мелко нарезать и обжарить до золотистого цвета. Насыпать муку, добавить нарезанные дольками помидоры и развести образовавшимся при варке утки бульоном. В получившийся соус положить куски мяса, обработанные и нарезанные на дольки грибы, посолить и тушить в закрытой сковороде на слабом огне. В конце посыпать перцем.

Цыплята в жаровне

1,5 кг цыплят, 1 зубчик чеснока, 4 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. сливочного масла, 1 – 2 моркови, 1 головка репчатого лука, 200 г ветчины, 230 мл сухого белого вина, 2 ст. л. коньяка, лавровый лист, майоран, соль, молотый черный перец по вкусу

Цыпленка обработать, разделить на порционные куски, натереть солью, перцем и чесноком и обжарить на растительном масле. Когда цыпленок будет готов, слить сок с цыпленка, добавить масло, натертую морковь, лук, нарезанную ветчину. Влить белое вино, добавить коньяк, лавровый лист, майоран, перемешать и тушить 5 – 7 мин. Влить вино и подержать цыпленка на слабом огне в закрытой посуде 1 – 1,5 ч. Мясо должно стать мягким. В конце посолить, полить подогретым коньяком и поджечь.

Зельтен

400 г муки, 200 г сахарной пудры, 170 г сливочного масла, 2 яйца, 50 мл молока, 1 ч. ложка сухих дрожжей, 400 г очищенных грецких орехов, 300 г сушеного инжира, 150 г изюма без косточек, 150 г очищенных кедровых орешков, 100 г цитрусовых цукатов, 200 мл коньяка, тертая цедра одного апельсина, соль

В глубокой миске растереть добела 150 г размягченного сливочного масла и сахарную пудру. Добавить взбитое яйцо и еще раз растереть. Всыпать муку, дрожжи, соль, перемешать, постепенно вливая теплое молоко. Инжир и 200 г грецких орехов нарезать кусочками и положить в тесто вместе с предварительно замоченным в теплой воде изюмом, кедровыми орешками, апельсиновой цедрой и цукатами. Влить в тесто коньяк и тщательно месить его 10 мин. Смазать форму с вынимающимся дном оставшимся сливочным маслом, выложить в нее тесто и разровнять. Сверху покрыть оставшимися грецкими орехами. Форму с зельтеном поставить в предварительно разогретую до 180°С духовку и выпекать примерно 45 мин., пока блюдо не покроется золотистой корочкой. Перед подачей к столу зельтен остудить и вынуть из формы.

Неаполитанский торт

Для теста: *150 г муки, 100 г сливочного масла, 10 г сухих дрожжей, 15 г сахарной пудры, 1 яйцо*

Для начинки: *60 г сливочного масла, 50 г сахарной пудры, 200 г изюма без косточек, 200 г очищенных грецких орехов, 200 г цукатов, ванилин*

Для смазывания: *1 яйцо*

Тесто: муку перетереть в крошку со сливочным маслом; дрожжи растворить в 1 ч. л. теплой воды и перетереть с сахарной пудрой; яйцо взбить; соединить в одной миске 3 смеси, замесить тесто и оставить его на 20 мин. для расстаивания. **Начинка:** взбить размягченное сливочное масло с сахарной пудрой, добавить цукаты, предварительно замоченный изюм, ванилин и перемешать. Орехи слегка поджарить на сухой сковороде и нарубить. Разделить тесто на 2 неравных части, большую раскатать в тонкий круглый пласт и выложить его в смазанную маслом и посыпанную мукой форму таким образом, чтобы получились небольшие бортики. Выложить начинку на тесто и посыпать рублеными орехами.

Сырный десерт «Тирамису»

1 тонкий бисквитный корж, 200 г моццареллы, 200 г творога, 50 г сахарной пудры, 1 пакетик ванильного сахара, 1 апельсин, 50 мл кофейного ликера, 100 г очищенных грецких орехов, 6 круглых шоколадных конфет

Из бисквитного коржа вырезать 6 кружков и пропитать их кофейным ликером. Орехи натереть на мелкой терке. Апельсин очистить и нарезать кружками. Взбить творог, сыр, ванильный сахар и сахарную пудру. Положить на каждый бисквитный кружок кружочек апельсина и посыпать сверху тертыми орехами. Выложить сверху сырный крем в виде округлой горки и украсить каждую порцию десерта шоколадной конфетой. Перед подачей к столу выдержать десерт в холодильнике не менее 30 мин.

Рисовый десерт с яблоками

100 г риса, 2 яблока, 300 мл молока, 500 мл воды, 150 г сахара, 2 яйца, 1/2 лимона, 30 г сливочного масла, 100 г изюма, 150 г сахарной пудры, соль

Натереть на мелкой терке цедру с половины лимона. Вскипятить молоко, добавить соль, 50 г сахара, лимонную цедру, предварительно замоченный изюм и промытый рис, перемешать, довести до кипения и варить на слабом огне 30 мин. Готовый рис слегка остудить и ввести взбитые со сливочным маслом яичные желтки. Очистить яблоки от кожицы, разрезать на 4 части каждое и удалить сердцевину. В кастрюлю с 0,5 л горячей воды всыпать оставшийся сахар, выжать из половины лимона сок и вскипятить. Положить в сироп яблоки и варить их на среднем огне до мягкости. Взбить с помощью миксера яичные белки с сахарной пудрой. На сервировочное блюдо выложить горкой рис, сверху разложить яблоки и покрыть сахарно-белковой массой. К столу десерт подавать охлажденным.

Фрукты в вине

1 киви, 1 яблоко, 1 банан, 100 г винограда, 100 мл белого десертного вина, 50 мл жирных сливок, 50 г сахарной пудры, 1 ст. л. тертых грецких орехов, 1 ч. л. ванильного сахара

Банан и киви очистить и нарезать кружками. Яблоко очистить, удалить сердцевину и нарезать соломкой. Виноград вымыть, отделить от веточек, разрезать каждую ягоду пополам и удалить косточки. Охлажденные сливки взбить с сахарной пудрой и ванильным сахаром в крепкую пену. Уложить в десертную рюмку подготовленные фрукты слоями: банан, киви, яблоко, виноград. Залить фрукты вином и дать настояться в течение 15 мин. в холодильнике. Перед подачей к столу оформить десерт взбитыми сливками из кондитерского шприца и посыпать тертыми орехами.

Тирамису

500 г жирной сметаны, 4 яйца, 50 – 80 г сахара, 250 мл жирных сливок (30 – 35%-ных), 200 – 300 г персиков (свежих или консервированных), 500 г бисквита

Желтки растереть с сахаром, добавить сметану и слегка взбить. В отдельной посуде взбить сливки, добавить к сметане и осторожно перемешать. На бисквит (высотой около 3 см) сверху положить персики, нарезанные кусочками, и крем. Сделать несколько таких слоев. Через 3 – 4 ч пребывания в морозильнике вкусный торт, похожий на мороженое, готов к употреблению.

Бисквитный пудинг

1 бисквитная основа для торта, по 3 рюмки (60 мл) зеленого ликера и рома, 200 г глазированных фруктов, 3 желтка, 6 ст. л. сахара, натертая цедра 1 лимона, 3 ст. л. муки высшего сорта, 400 мл молока, 2 белка

Бисквит разрезать на полоски 4 см в длину и 0,5 см в ширину. Одну половину кусочков пропитать ромом, другую – ликером. Измельчить фрукты в глазури. Приготовить крем. Желтки взбить с сахаром и цедрой лимона, постепенно добавить молоко и муку, продолжая взбивать. Постоянно помешивая, довести крем до кипения. Остудить крем, перемешав несколько раз. Посуду для выпекания выложить кусочками бисквита с ликером, намазать их кремом, затем положить слой с кусочками бисквита с ромом, снова слой крема и т. д. Пудингу необходимо придать форму купола. Взбить белки с сахаром, чтобы получилась густая пена, выложить на пудинг. Выпекать в разогретой духовке (120°С) до подрумянивания. Есть холодным.

Яблочный штрудель

Для теста: *300 г муки, 1 – 2 яйца, соль*

Для начинки: *1 кг яблок (лучше кислых), 100 г изюма, 150 г сливочного масла, 250 – 300 г сахара, 150 г молотых сухарей, сок половины лимона, корица по вкусу, 100 мл рома, сахарная пудра*

Приготовить крутое тесто. Из теста сделать шар, обмазать оливковым маслом и оставить. Тесто раскатать скалкой на льняной салфетке. Яблоки нарезать дольками, перемешать с сахаром, корицей, изюмом и ромом. Сухари обжарить на сливочном масле до золотистого цвета. Тесто сбрызнуть лимонным соком, посыпать сухарями. Выложить на тесто яблоки с изюмом и свернуть штрудель в рулет. Выложить на противень и выпекать в предварительно нагретой до 200°С духовке 30 – 40 мин. Остывший штрудель посыпать сахарной пудрой.

Шоколадный бисквит с яблоками

450 г муки, 8 яиц, 30 г пшеничной муки, 550 г сахара, 600 мл сливок, 1 кг яблок, 30 г сливочного масла, 1 ст. л. какао, 1 ст. л. изюма, ванилин по вкусу, сахарная пудра

Желтки отделить от белков, белки поставить в холодильник, желтки растереть с сахаром добела в пышную массу. Оставшиеся белки взбить до образования густой пены. В отдельную миску насыпать муку, добавить растертые желтки и взбитые белки, добавить какао, все размешать (сверху вниз). Получившуюся бисквитную массу выложить в форму, смазанную сливочным маслом и посыпанную пшеничной мукой. Разровнять и поставить в духовку на средний огонь. Выпекать бисквит в духовке в течение 1 ч. Ягоды засыпать сахарной пудрой и поставить в холодильник. Бисквит разрезать по горизонтали, пропитать ягодным соком, сверху насыпать ягоды и изюм, украсить взбитыми с сахарным песком и ванилином сливками.

Рисовый пирог

Для теста: *100 г порошка какао, 100 г сахара, 130 г сливочного масла, 50 г кукурузного крахмала, 2 желтка, 1 целое яйцо, цедра 1 лимона*

Для крема:*50 – 60 г миндаля, 50 – 60 г цукатов (лучше апельсиновых), 2 – 3 яйца, 150 г риса (круглозерного), 500 мл молока, 500 мл воды, 120 г сахара, ванилин, соль, корица*

Замесить песочное тесто из указанных компонентов, сделать шар. Молоко смешать с водой, довести до кипения, посолить, добавить ванилин, всыпать размолотый рис и варить 15 – 20 мин. В рис положить сахар, рубленый миндаль, 2 желтка, измельченные цукаты, смешать. Взбить белки и добавить к рисово-миндальной смеси. Смесь разделить на 2 части. В одну из них добавить какао и смешать. Тесто раскатать, положить в форму. Выпекать 40 – 50 мин. Корж разделить на части, каждую промазать темным кремом, соединить, верхний слой намазать белым кремом, украсить цукатами.

Кексы с ликером

300 г сахара, 8 яиц, 80 г белого миндаля, 150 г муки, 100 мл ликера, 60 г ванильного сахара, 250 мл сливок, лимонная и апельсиновая цедра

Соединить 6 яичных желтков, 2 яйца и 1/2 стакана сахара, взбить до образования густой пены, добавить ванильный сахар и взбитые белки. Муку смешать с молотым миндалем, лимонной и апельсиновой цедрой и соединить с массой. Все перемешать. Формочки наполнить смесью и выпекать кексы, затем выложить их в фарфоровую миску или блюдо и залить ликером. Соединить сливки с оставшимся сахарным песком и взбить до образования однородной массы, потом наполнить ими кондитерский мешочек и смазать поверхность кексов. Кексы можно украсить разнообразными фигурками или фруктами.

Нежное кольцо с бананами и белым шоколадом

Для теста: *120 г белого шоколада (плитка), 250 г муки, 50 г сахара, 10 г сухих дрожжей, 4 яйца, 120 – 130 г сливочного масла, 130 мл молока*

Для начинки: *300 – 400 г бананов*

Для сиропа: *150 г сахарной пудры, 30 г сливочного масла*

Для приготовления теста смешать нарезанное кусочками масло с сахаром, помешивая, добавлять желтки и растопленный на водяной бане белый шоколад. В отдельной посуде растворить дрожжи в молоке, добавить муку, тщательно перемешать. Смешать тесто и шоколадно-сливочную смесь, добавить взбитые в пену белки и замесить тесто. В разъемную форму для кольца, смазанную маслом и посыпанную мукой, выложить 2/3 теста, положить слой тонко нарезанных бананов, сверху положить остальное тесто. Выпекать в нагретой до 170˚С духовке (готовность проверять деревянной палочкой). Сахарную пудру растереть с маслом, размешать и подогреть (не кипятить). Пропитать кольцо сиропом.

Скьячатта с виноградом

250 – 300 г муки, 15 г дрожжей, 2 яйца, 80 – 100 г сахара, цедра одного апельсина (тертая), 100 г сливочного масла, 100 – 150 г винограда

Для приготовления опары дрожжи развести в небольшом количестве теплой воды, добавить муку, накрыть полотенцем и поставить в теплое место. Через 30 – 50 мин., когда опара увеличится вдвое, добавить остальные компоненты, кроме винограда, и замесить тесто. Тесто раскатать в пласт толщиной 3 – 4 см, выложить на смазанный маслом противень и сверху положить виноград, слегка вдавив его в тесто. Оставить тесто для подъема на 1 – 1,5 ч. Пирог немного посыпать сахаром и выпекать в горячей духовке около 30 мин.

Канноли

Для теста: *300 г муки, 30 – 50 мл красного вина, 1 ст. л. сахара, соль по вкусу*

Для крема: *250 г сахарной пудры (или сахара), 400 – 500 г рикотты, 30 г цукатов, 30 г фисташек*

Для жарки:*растительное масло*

Муку просеять, влить вино, положить сахар и соль и замесить крутое тесто. Сделать из теста шар. Раскатать в пласт (3 – 4 мм толщиной), разрезать на квадраты со стороной около 10 см и свернуть их в трубочки по диагонали. Жарить трубочки до золотистого цвета в горячем масле. Затем выложить на салфетку, чтобы впиталось лишнее масло. Для приготовления крема смешать измельченную рикотту и фисташки, сахарную пудру и цукаты. Слегка остывшие трубочки снять с формы и заполнить кремом (удобнее пользоваться кондитерским шприцем).

Ореховое пирожное

Для теста: *400 г муки, 3 яйца, 70 – 80 г сахара, 80 г сливочного масла, цедра 1 лимона, 100 г мускатного ореха*

Для начинки: *3 яйца, 300 г сахара, цедра 1 лимона, 150 – 170 г грецких орехов, 50 г мускатного ореха*

Смешать муку и желтки, сахар и растопленное сливочное масло, добавить лимонную цедру и мускатный орех (по желанию) и замесить крутое тесто. Тесто тонко раскатать и нарезать тонким стаканом кружочки. Для приготовления начинки взбить белки с сахаром, добавить цедру, молотые орехи и по вкусу мускатный орех. Начинку выложить на кружочки теста, плотно защипить края. Пирожные уложить на противень, смазанный маслом, и выпекать 20 – 30 мин. при температуре 200°С.

Печенье с грецкими орехами

400 г грецких орехов, 200 г муки, 100 г сливочного масла, 150 г сахара, 2 желтка, 1 ст. л. вина

Грецкие орехи очистить, разделить на 2 части. Одну часть поджарить на сковороде и измельчить. Добавить сахар. Соединить с мукой, сливочным маслом, желтками и вином. Тщательно все размешать и замесить тесто, раскатать в пласт толщиной примерно в 1 см и нарезать кружками с помощью стакана. Затем положить на лист или противень, смазанный маслом. Каждую лепешку смазать яичным желтком, посередине положить грецкие орехи и выпекать в разогретой духовке при температуре 230 – 240°С в течение 25 – 30 мин.

Кассата

250 г сыра рикотта, 280 г нежирного творога, 100 мл сливок, 2 г ванильного сахара, 50 г сахара, цедра 1 лимона, 20 мл ликера, 200 г дыни, 50 г шоколада, 3 листика белого желатина

Рикотту взбить миксером с творогом, частью сливок, ванильным сахаром, сахаром, цедрой и ликером. Распустить в небольшом количестве воды желатин. 2 ст. л. полученной творожной массы смешать с желатином, затем добавить в основную массу. К творожной массе добавить мелко нарезанную дыню, переложить в форму и поставить в холодильник. Перед подачей полить оставшимися сливками и растопленным шоколадом.

Булочки со сливками

Для теста: *1 стакан молока, 100 г сахара, 25 г дрожжей, 2 яйца, 100 г сливочного масла, 3 стакана пшеничной муки, 1/2 ч. л. кардамона, 1/2 ч. л. соли*

Для начинки: *1 стакан жирных (35%-ных) сливок, 1 ст. л. ванильного сахара, 2 ст. л. сахара*

Развести дрожжи в теплом молоке. Смешать муку, соль, сливочное масло, сахар, 2 белка и 1 желток, кардамон и разведенные молоком дрожжи. Замесить тесто. Тесто разделать на булочки, смазать их желтком, положить на смазанный маслом противень, выдержать 10 – 15 мин., потом поставить противень в горячую духовку. Взбить сливки с сахаром и ванильным сахаром. Остывшие булочки разрезать пополам и заполнить взбитыми сливками.

Пирожки из заварного теста с сырным кремом

400 г пшеничной муки, 400 г сливочного масла, 8 – 10 яиц, 400 мл воды, 1 ч. л. картофельной муки, 300 г сыра рокфор, 250 мл молока, перец по вкусу, 1 ч. л. соли

Вскипятить подсоленную воду и насыпать муку, добавить яйца и перемешать. Выложить на противень кусочки теста, выпекать 15 – 20 мин. Картофельную и пшеничную муку соединить, налить 150 мл молока. Нагреть 100 мл молока, добавить муку. Кипящую массу остудить, добавить сыр и 200 г сливочного масла, посыпать перцем и размешать. Пирожки остудить, надрезать сбоку и наполнить сырной начинкой. Смазать маслом, обвалять в тертом сыре, поместить в вазу, поставить на некоторое время в холодильник.

Коврижка с гвоздикой

750 г муки, 250 г сахара, 150 г меда, 2 яйца, 150 г миндаля, 3 г соды, 1 ч. л. корицы и гвоздики

В отдельной миске растереть яйца с сахаром, добавить мед, молотую корицу и гвоздику, а также питьевую соду. Все тщательно размешать до однородной массы. Насыпать муку и замесить тесто. Потом готовое тесто выложить на металлический лист или противень, смазанный маслом и посыпанный мукой. Разровнять и посыпать сверху измельченным миндалем. Поставить выпекать в разогретой духовке при температуре 200 – 220°С на 35 – 40 мин.

Кофейно-ореховый торт

250 г сахара (желательно темного тростникового), 150 г сливочного масла, 7 – 8 желтков, 250 г грецких орехов (очищенных), 2 ст. л. кофейных зерен, 3 ст. л. растворимого кофе, 1 ст. л. какао, 1 ст. л. тертого шоколада, по 1 ст. л. муки и молотых сухарей

Кофейные зерна обжарить и мелко смолоть в кофемолке. Растереть 100 г сахара с 4 желтками, добавить какао, молотые сухари и кофе, очищенные и измельченные орехи и хорошо перемешать. Форму для выпекания смазать маслом, посыпать мукой, выложить туда кофейно-ореховую смесь, поставить в нагретую до 180°С духовку и выпекать 40 – 50 мин. Для крема нужно смешать размягченное масло с сахарной пудрой из оставшегося сахара, добавить яичные желтки и растворимый кофе, разведенный в горячей воде. Взбить венчиком или миксером крем и выложить на торт. Украсить торт тертым шоколадом.

Шоколадный торт с миндалем

Для ореховой массы: *10 желтков, 250 – 300 г сахарной пудры, 20 г какао, 250 – 300 г грецких орехов, 1 палочка ванили, 200 мл молока*

Для миндальной массы: *250 – 300 г сахара, 10 белков, 50 г толченого печенья, 200 г молотого (без кожицы) миндаля, сок половины лимона*

Для глазури: *шоколадная, кофейная глазурь*

Растереть желтки с сахарной пудрой. Какао развести в молоке, взбить. Добавить грецкие орехи. Взбить белки, добавить сок половины лимона, сахар, ваниль, толченое печенье и молотый миндаль. Выложить ореховую массу, затем миндальную, испечь, полить глазурью.

Ореховые улитки

300 г муки, 2 желтка, 25 – 30 г дрожжей, 170 г сахара, 170 г маргарина, 50 г грецких орехов, 30 г шоколада (какао), 60 г изюма, 250 мл теплого молока, 50 г сливочного масла, корица

Смешать дрожжи, по 2 ч. л. сахара и молока, муку, желтки, приготовить опару. Замесить тесто слабой консистенции. Закрыть полотенцем и поставить в теплое место для брожения. Раскатать тесто в пласт толщиной примерно 1 см. Маргарин нарезать небольшими ломтиками, положить на пласт. Сложить пласт и раскатать, как слоеное тесто, несколько раз через каждые 15 мин. Затем посыпать пласт молотыми грецкими орехами, сахаром, тертым шоколадом (какао), молотой корицей и изюмом. Скатать тесто в рулет, разрезать на небольшие куски (средней толщины), уложить на смазанный сливочным маслом и посыпанный мукой противень и выпекать до румяного цвета. Перед тем как подавать на стол, посыпать сверху сахарной пудрой.

Миндальные кольца

300 г сахарной пудры, 100 г ванильного сахара, 2 – 3 яйца, 150 г сливочного масла, 100 г миндаля, 400 г муки, 250 г пекарского порошка, 100 мл растительного масла, молотая корица

В миске соединить сахарную пудру с яйцами, взбить до образования густой пены, насыпать ванильный сахар, большую часть молотого миндаля (80 г), корицу и добавить сливочное масло. Все тщательно перемешать, добавить муку и пекарский порошок, замесить тесто. Затем раскатать тесто скалкой в тонкий пласт и вырезать из него кольца разных размеров. Приготовленные кольца поместить на смазанный растительным маслом противень, их поверхность смазать яйцом и посыпать молотым миндалем. Выпекать при температуре 200 – 220°С. Перед тем как подавать на стол, изделие посыпать сахарной пудрой.

Слоеный пирог с белым кремом

450 г муки, 400 г сливочного масла, 100 г сахарной пудры, 200 мл молока, 7 яиц

Небольшую часть муки соединить со сливочным маслом, перемешать. Оставшуюся муку смешать с маслом, замесить и оставить на некоторое время. Затем раскатать тесто в прямоугольный пласт, в центр положить смесь масла с мукой, накрыть краями теста и раскатать. Сложить вчетверо, оставить на 15 – 20 мин. Процесс повторить несколько раз, потом разделить тесто пополам и раскатать его в тонкие пласты. Выпекать в духовке при высокой температуре до светло-коричневого цвета. Яичные желтки смешать с сахарной пудрой и мукой, налить молоко и варить на слабом огне до загустения. В конце снять с огня, смешать со смесью из белков, взбитых с сахарной пудрой. Готовые пласты остудить и покрыть ровным слоем крема, сверху посыпать сахарной пудрой.

Слоеные коржики с кремом из рокфора

Для теста: *4 яйца, 250 г муки, 200 г сливочного масла, 200 мл воды*

Для крема: *100 г сливочного масла, 250 г сыра рокфор, 180 мл сливок*

Приготовить слоеное тесто, раскатать его, сделать пласт толщиной 2 – 3 см и вырезать коржики выемкой диаметром 3 – 4 см. Поместить на металлический лист и выпекать в разогретой духовке. Когда коржики будут готовы, снять их с листа, дать устать и каждый разделить на две части. Для приготовления крема нужно сыр натереть на мелкой терке, перемешать его со сливочным маслом и добавить сливки. Тщательно взбить до получения однородной консистенции. Каждый коржик смазать кремом, соединить обе части и украсить сверху кремом, используя кондитерский мешочек с наконечником «звездочка». Можно украсить ягодой брусники, клюквы, малины и т. д. Подавать на стол на плоском блюде, покрытом салфеткой.

Ромовый пирог с апельсиновой начинкой

200 г сахара, 6 яиц, 150 г ванильного сахара, 3 – 4 ст. л. молотых белых сухарей, 150 г пекарского порошка, 120 мл рома, апельсиновый джем

Соединить сахар с ванильным сахаром, сухарями, пекарским порошком и яичными желтками, перемешать, добавить взбитые белки. Смесь выложить на противень и выпекать на среднем огне в разогретой духовке. Получившийся корж разрезать на две части, положить на доску и полить ромом. Одну часть смазать толстым слоем апельсинового джема и накрыть вторым пластом. Джем можно заменить 3 апельсинами и 1/4 частью лимона, мелко нарезанными и смешанными с 200 г сахара. Апельсиновую смесь затем поставить на средний огонь, варить до тех пор, пока она не загустеет.

Торт с тропическими фруктами

250 г муки, 250 г сахара, 250 г печенья (лучше песочного), 30 г сливочного масла, 3 яйца, по 100 г фруктов (яблок, ананаса, киви)

Печенье аккуратно разложить на смазанном сливочным маслом противне, сверху выложить предварительно очищенные и нарезанные дольками фрукты. Муку смешать с сахаром и яйцами, хорошо взбить и выложить на противень с печеньем и фруктами. Выпекать в горячей духовке 20 – 30 мин.

Пирог с персиками

400 г муки, 25 г дрожжей, 200 г сливочного масла, 0,5 – 1 лимон, 50 мл рома, 10 яиц, 350 г сахара, 100 г грецких орехов, 80 г панировочных сухарей, 1 кг персиков, 1 ч. л. корицы, 1 г гвоздики, 300 мл молока

Насыпать муку, 150 г сахара, добавить дрожжи, теплое молоко, перемешать. Положить 150 г сливочного масла, 70 г сахара, налить ром, лимонный сок, 3 – 4 яичных желтка, добавить тертую лимонную цедру и мешать до тех пор, пока не получится однородная смесь. Тесто выложить на противень и держать несколько часов. Затем поставить в духовой шкаф и выпекать на среднем огне. В отдельную миску насыпать 100 г сахара, грецкие орехи и сухари, молотую гвоздику и корицу. В другую миску положить 100 г сахара и яйца, взбить их, добавить 150 г муки и сливочное масло. Испеченный пласт смазать смесью, положить персики, залить яичной массой и выпекать.

Творожный торт с клубникой

Для коржа: *200 г муки, 50 г сливочного масла, 1 желток, 50 г сахарной пудры, по 1/4 ч. л. соды и ванильного сахара*

Для начинки: *500 г клубники, 500 г жирного творога, 50 г сахарной пудры, 3 ч. л. (с верхом) желатина, сок половины лимона*

Муку смешать с содой, сахарной пудрой, ванильным сахаром, сливочным маслом, желтком, замесить тесто. Тесто раскатать, выложить в форму, убрать в холодильник на 1 ч. Испечь корж, остудить. Желатин залить водой на 30 – 40 мин. Творог протереть, добавить сахарную пудру, сок половины лимона, смешать с желатином. Клубнику выложить на корж, посыпать сахарной пудрой, сверху выложить творог с желатином.

Каштаны в пламени

500 г каштанов, 50 г сливочного масла, 70 – 80 мл коньяка, 150 г сахара

Скорлупу каштанов надрезать острым ножом и нагреть в духовке, пока не лопнет кожица.

Отварить очищенные каштаны в течение 5 – 10 мин. Смешать каштаны со сливочным маслом и сахаром и поставить в разогретую горячую духовку на 20 – 30 мин. в огнеупорной форме. Перед подачей на стол готовые каштаны полить разогретым коньяком и поджечь (не вынимая из огнеупорной формы).

Фрукты в карамели

200 г ананасов, 200 г бананов, 300 г сахара, 100 – 120 г сливочного масла, 30 г муки, 2 яйца, 30 г семян кунжута

Ананас и банан очистить и нарезать крупными ломтиками. Муку просеять, добавить яичные белки и замесить некрутое тесто. Фрукты обмакивать в тесто и жарить во фритюре до золотистой корочки. Сахар всыпать в растопленное сливочное масло и, постоянно помешивая, варить на медленном огне до образования тягучей массы. Перед подачей на стол полить фрукты карамельной массой и посыпать кунжутом.

Пирог с фруктово-миндальной начинкой

Для теста: *300 г муки, 200 г смальца, 90 г сахара, 2 – 3 г разрыхлителя, 4 желтка*

Для начинки: *130 г сахарной пудры, 10 г ванильного сахара, 4 белка, 130 г очищенного молотого миндаля, малиновое (абрикосовое) повидло*

В глубокую посуду насыпать муку, добавить разрыхлитель, смалец, сахар и яичные желтки. Все компоненты тщательно перемешать. Получившееся тесто раскатать в тонкий пласт и поместить на противень, предварительно смазанный сливочным маслом и посыпанный мукой. В отдельной миске смешать сахарную пудру с ванильным сахаром, добавить взбитые белки и большую часть очищенного молотого миндаля. Тщательно размешать. Намазать повидлом тесто, покрыть начинкой и посыпать измельченным миндалем. Поставить в духовой шкаф и выпекать. Готовый пирог остудить и разрезать на небольшие порционные куски.

Апельсины по-сицилийски

500 г апельсинов (или грейпфрутов), 2 яйца, 50 мл оливкового масла, 1 ст. л. бальзамического уксуса (6%-ного), 1 ч. л. сушеного орегано, соль

Яйца сварить вкрутую, нарезать кусочками. Апельсины очистить от кожуры, дольки разрезать пополам. Смешать апельсины и яйца, добавить оливковое масло, уксус, соль и орегано, дать постоять 30 – 40 мин.

Пончики с шоколадом

300 г муки, 45 г сахара, 3 – 4 яйца, 200 мл молока, 15 г дрожжей, тертый шоколад и сахарная пудра, соль, растительное масло

Соединить муку с растворенными в молоке дрожжами, насыпать сахар, добавить яичные желтки и посолить. Все тщательно перемешать до образования воздушных пузырьков. В отдельной миске взбить белки до густой пены, поставить в теплое место на 30 – 40 мин. Добавить в тесто и тщательно перемешать, поставить в теплое место. Раскатать тесто на разделочной доске в пласт толщиной примерно 1 см. Вырезать кружочки, поставить на 30 мин. в теплое место. Поместить лепешки в кастрюлю с большим количеством растительного масла и обжарить на среднем огне. Пончики посыпать шоколадной крошкой и сахарной пудрой.

Чернослив в красном вине

250 г чернослива, 250 мл красного вина, 1 пакетик ванильного сахара, 1 ч. л. корицы

Размочить чернослив в теплой воде в течение 5 – 10 мин., затем вынуть косточки. Красное вино смешать с ванильным сахаром и корицей и довести до кипения. Чернослив вынуть из воды, положить в сироп с вином и варить на медленном огне 4 – 5 мин., затем размять вилкой (можно оставить целым). Разлить компот в стаканы, можно подавать теплым и холодным.

Карамельный пирог

450 г муки, 250 г сметаны, 120 г маргарина, 250 г сахара, 200 г крепкого черного кофе, 250 мл молока, 100 г сливочного масла, соль, 50 г сахарной пудры

Соединить муку, сметану и маргарин, тщательно перемешать, посолить и замесить слоеное тесто. Потом тесто разделить на 3 равные части и раскатать в коржи. Уложить на смазанные маслом формы и выпекать на среднем огне. В отдельной миске растопить сливочное масло, потом насыпать 100 г сахара, 100 г муки, налить приготовленную карамельную массу из кофе, молока и 150 г сахара по частям, перемешать и вновь поставить варить до тех пор, пока смесь не загустеет. Остывшие коржи смазать карамельной смесью, верхний слой посыпать 50 г сахарной пудры и оставить пирог на день. После этого нарезать смазанные коржи разными фигурками.

Груши в бароло

5 – 6 больших груш, 250 мл красного вина (бароло), 50 мл портвейна, 30 г меда, 1 палочка корицы, 4 – 5 бутонов гвоздики

Груши вымыть, очистить от кожуры (палочки оставить), поставить в невысокую кастрюлю вертикально. Вино и портвейн смешать, добавить мед, гвоздику и корицу и залить груши этой смесью. Запекать груши в вине 30 – 40 мин. в разогретой до 180 – 190°С духовке. Перед подачей на стол можно полить сливками.

Сицилийская кассата

5 ст. л. сливок, 200 г сахарной пудры, 500 г творога, 1 ст. л. ванильного сахара, 150 г изюма, по 50 г цукатов из лимонной и апельсиновой корки, 100 г глазированной вишни, по 5 ст. л. пиниевых орешков и фисташек, 100 г горького шоколада, 1 бисквитная основа торта, 2 рюмки (40 мл) ликера

В блюде перемешать творог, сахарную пудру, сливки и ванильный сахар. Поставить на 10 – 12 ч в холодное место, накрыв крышкой. Бисквит для торта разрезать на тонкие кусочки размером 4 – 6 см, положить в глубокую миску и полить ликером. Смешать вымытый и высушенный изюм, кусочки шоколада, цукатов, глазированную вишню, орешки и фисташки, добавить к охлажденной творожной массе. Полученную массу выложить на кусочки бисквита, сверху положить оставшиеся бисквиты и полить ликером. Убрать торт в морозилку на 2 ч, затем вынуть из формы и украсить.